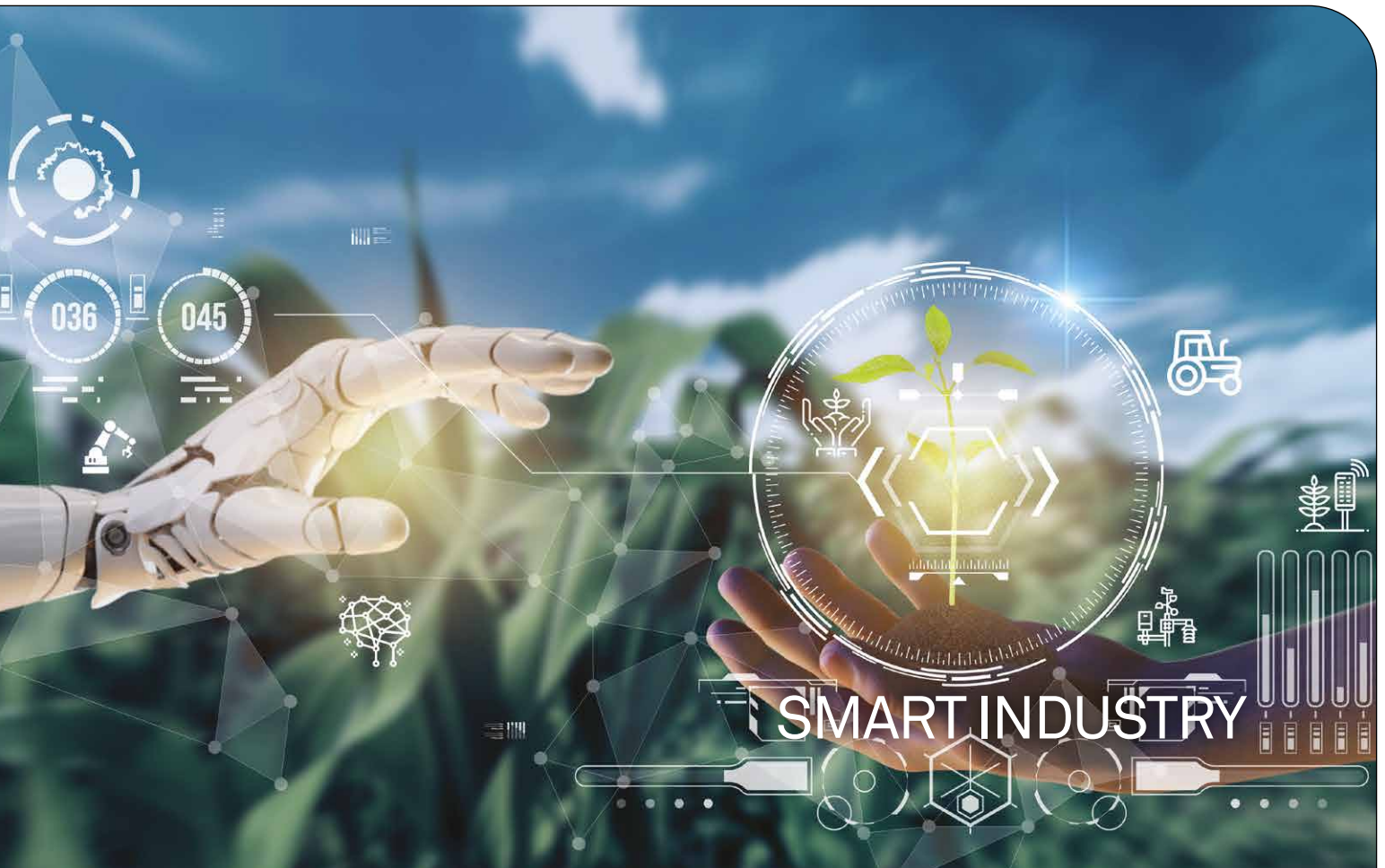




# VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE



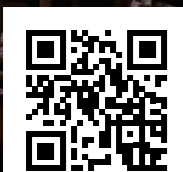
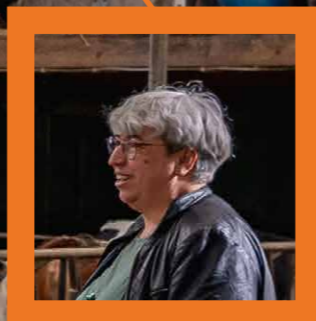
- SINA SALIM
- DECO FRITES
- DC HOOGVLIET
- BERRYWORLD
- MEINES FISHCONCEPTS





# ‘WIJ HEBBEN ONZE HANDEN VOL AAN DE TOEKOMST, EN ONZE ACCOUNTANT HOUDT HET HOOFD ERBIJ.’

JAN EN JAN HERM REKENEN OP **FRANCIEN**



Scan de code voor het hele verhaal van Jan en Jan Herm of ga naar [nba.nl/rekentop](https://nba.nl/rekentop)

Nederland rekent op zijn accountants. Dat geldt zeker voor mkb-ondernemers. Want of je nou een start-up bent of een gevestigd familiebedrijf, internationaal opererend of geworteld in je eigen regio, klaar voor uitbreiding of op zoek naar opvolging: je kunt rekenen op je accountant.

**NBA.NL/REKENTOP**

Koninklijke Nederlandse  
Beroepsorganisatie  
van Accountants

**NBA**

**NEDERLAND  
REKENT  
OP ZIJN  
ACCOUNTANTS**

## WAKE-UP CALL

Mijn digitale wekker is kapot. Midden in de nacht, ik ben diep in slaap, begint hij opeens te piepen. Ik zit rechtop in bed, met bonzend hart van schrik. Slaperig druk ik het ding uit, draai me om en slaap verder. Niet veel later begint hij opnieuw te piepen. Kortsluiting? Misschien. Boos trek ik de stekker eruit, daarmee het risico lopend dat ik me zal verslapen. Ik probeer weer in slaap te komen. Blijkbaar is dat gelukt, want de volgende ochtend word ik -enkele minuten voordat de wekker zou gaan- toch nog redelijk fris wakker.

Op zolder ligt nog een oude wekker: ééntje met een draaisleuteltje om het mechanisme op te winden, twee bellen bovenop en een hamertje daartussenin. In de stilte van de volgende nacht klinkt zijn mechanische TIKTAKTIKTAK onverdraaglijk hard. Dit ben ik niet meer gewend. Ik verban hem naar de woonkamer. Duik m'n bed weer in. Gelukkig komt mijn *wake-up call* de volgende ochtend opnieuw precies op tijd: mijn biologische klok staat blijkbaar strak ingeprogrammeerd. Wat een wonder van vernuft eigenlijk, bedenk ik, zo'n brein. Maar durf ik daarop te vertrouwen? Ik denk dat het tijd is voor een nieuw klokje.

Afgelopen jaar was een echte wake-up call. Door het moeten thuiswerken (hoeveel mensen hebben zich verslapen zonder dat iemand dat doorhad?), bleek hoe afhankelijk we zijn van een gestroomlijnde werking van digitale systemen. En die bleken hier en daar verouderd en goed gammel. Veel mensen wonden zich daarover op. Er ontstond kortsluiting in talloze hoofden als de boel weer eens vastliep. Het heeft veel ondernemers wakker geschud. Zijn we nog wel up-to-date?

Het is tijd om stappen te nemen, want er liggen veel uitdagingen op ons pad. De klimaatcrisis zorgt nu al voor grote veranderingen

op vele terreinen. Er is allerlei nieuwe wetgeving in de maak om de uitstoot te verminderen en verspilling te voorkomen. We hebben te maken met personeelstekorten door de vergrijzing. De noodzaak om efficiënter te werken en kosten te besparen is groot.

Om bij de tijd te blijven, is digitalisering onmisbaar: náást het vernuftige menselijke brein. This is your wake-up call!

*Judith Witte*

[judith@b2bcommunications.nl](mailto:judith@b2bcommunications.nl)





# Inhoud

THEMA: SMART INDUSTRY



## TRENDS EN ONTWIKKELINGEN 'STOP MET BRANDJES BLUSSEN'

Onze voedselproductie moet duurzamer en in 2050 volledig circulair zijn, maar ook gezonder, veiliger en transparanter. Om die doelen te bereiken, moeten we slimmer produceren. Digitalisering is daarbij onmisbaar. Zonder data en maximale connectiviteit geen 'Smart Industry'. Aan de slag! Maar hoe...?

## EN VERDER...

OSV netwerk	6
De Digital Twin	19
Verpakken bij DECO Frites	20
Hightech DC Hoogvliet	22
Column Pieter Vos	25
delaware	28
Van Meines Fishconcepts	36
Nieuwbouw Compaxo	42
Webshop Mama's Maaltijden	44

## INTERVIEW

### 'DE VOEDSELINDUSTRIE IS EIGENAAR VAN EEN GIGANTISCHE DATABANK'

Sina Salim is één van de zes innovatiemakelaars bij Stichting Regionaal Centrum voor Technologie (RCT) in Gelderland. Als regiomanager voor de regio FoodValley en Noord-Veluwe helpt hij foodbedrijven en andere ondernemers in de regio met hun innovatie op het gebied van Smart Industry en Circulaire Biobased Economie.



## BEDRIJFSREPORTAGE ZACHT FRUIT VAN BERRY WORLD VEILIG DE WERELD IN

Succes valt of staat vaak bij het kunnen inspelen op een veranderende vraag. Dat geldt ook voor BerryWorld. Het fruitbedrijf levert wekelijks tonnen bramen, frambozen, blauwe bessen en aardbeien aan de retail. Een tiental verpakkinglijnen maakt dat mogelijk. Een elfde is in bestelling.

## INNOVATIE

### RVS-ROBOT DOET INTREDE IN BRANCHE

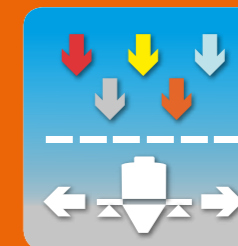
Bepaalde materiaalkeuze maakt robotisering in de voedingsindustrie een uitdaging. Twee medewerkers van Jansen Techniek lieten zich niet uit het veld slaan en ontwikkelden R-OP, een unieke pick & place robot die een draaitafel en persoon vervangt.



## Mijn ERP. Daarmee heb ik alles onder controle.

Efficiëntie, transparantie, flexibiliteit - daar gaat het nu om. IT is hiervoor de sleutel. Of het nu gaat om ERP, MES, traceerbaarheid of intelligente planningssoftware: het CSB-System is de complete oplossing voor levensmiddelenbedrijven. U kunt vandaag uw productie optimaliseren en morgen uw hele bedrijf digitaliseren.

Meer over onze oplossingen voor  
levensmiddelenbedrijven:  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



Automatische  
batch  
voorbereiding

## AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren van  
kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



# AZO.®

[www.azo.com](http://www.azo.com)



# SLEEGERS EXPERIENCE CENTER

DONDERDAG 4 NOVEMBER 2021, NIEUWKUIJK



Stel, je bent foodproducent en moet een nieuwe machine aanschaffen. Die wil je natuurlijk wel graag eerst even testen. Met je eigen product allicht, anders telt het niet. Dat blijkt lastig. Bovendien; nergens zijn de omstandigheden precies zo als in jouw fabriek. Nergens? Toch wel.

In het Slegers Experience Center staat een complete productielijn opgesteld, van begin tot eind, van snijden tot en met verpakken.

“Wij betrekken de bedrijven die de modules voor bijvoorbeeld verpakken en etiketteren leveren, in het sales- en ontwikkeltraject. Hoe? Door hun machines naar Nieuwkuijk te laten komen. Met welke specialistische ondernemingen we samenwerken, bepaalt de klant. Wij zijn daarin onafhankelijk. De een wil merk A, de ander B. Het zorgt wel voor interessante combinaties! Gelijk vanaf de salesfase werken we in een team, waardoor

de communicatie vlot verloopt”, aldus Huub Slegers.

## VISUAL WORKPLACE

Samen met Visual Workplace organiseren we het bedrijfsbezoek bij het Slegers Experience Center, we combineren hierbij onze beide netwerken!

Marlou van Jaarsveld is Creative director van Visual Workplace: producent, leverancier en expert op het gebied van Visual Management Tools. “Wij richten met visuele intuïtieve tools een werkproces in, met als doel afwijkingen op standaarden zichtbaar te maken. Om zo veiligheid, kwaliteit, productiviteit en een actieve continu verbetercultuur te initiëren.” Het Slegers Experience Center wordt ‘aangekleed’ met deze tools om de praktijk zo goed mogelijk te benaderen.

## PROGRAMMA

Op 4 november staat er een combinatie van Handtmann, Slegers Technique, Repak en Fuji Packaging klaar. Samen met deze partners, Visual Workplace en Wallbrink Crossmedia maken we, zoals het in een Experience Center hoort, voor jullie een programma op maat!

Meld je aan op [www.OSVnetwerk.com](http://www.OSVnetwerk.com)

## OSV WINTERBARBECUE

WOENSDAG 26 JANUARI 2022, EDE



Iedere keer als er contact is met een lid van ons netwerk, is de eerste vraag: “wanneer gaan we weer barbecueën?”. Dat kon een hele tijd niet. Tenminste niet zoals we gewend zijn. Met een grote groep op een locatie waar je door de mensen heen moet wurmen om bij het buffet en de barbecues te komen. Gezellig druk. En dat was nou net het probleem.

## “DE OSV-WINTERBARBECUE IS WEER TERUG!”

De barbecue is onlosmakelijk verbonden aan restaurant Buitenzorg in Ede, dat is ons honk. Daar garanderen we de stoerste barbecues met de prachtigste gerechten en een niet te evenaren inzet van de koks. Uiteindelijk zijn we een foodnetwerk en daarmee ligt de lat heel hoog bij Buitenzorg. Elk jaar weten zij ons weer te verrassen met spannende combinaties en zelfs nieuwe, zelf ontwikkelde, barbecues.

We zijn heel benieuwd wat ze voor deze editie voor ons in petto hebben.

## KOM JE OOK?

Wij gaan op zoek naar sponsors van uitzonderlijk lekker vlees, vis en plantaardige producten, om de keuze zo uitgebreid mogelijk te maken en de prijs zo laag mogelijk.

Jullie hoeven je alleen maar op te geven en te zorgen voor een goed humeur. Dan gaan we er samen een groot feest van maken. En in dat kader: neem klant(en) mee, leg ze in de watten en laat ze meegenieten van jouw netwerk!

Meld je aan op [www.OSVnetwerk.com](http://www.OSVnetwerk.com)

## NOOIT MEER UITSTELLEN

Als je wordt geconfronteerd met ellende (van een ander) neem je je voor om te leven in het NU. Ken je dat? Dat duurt meestal maar even en dan val je weer in de sleur van alledag.

Bij mij niet. Niet meer. De afgelopen jaren zijn er veel mensen om me heen weggevallen. Ook een aantal veel te jonge. Jonge mensen met dromen en plannen voor de toekomst. Plannen die steeds maar zijn uitgesteld: eerst MOET dit nog en dan MOET dat, ik heb alle tijd dat kan STRAKS nog wel. NIET DUS.

Ik heb altijd gezegd dat ik wel eens stoer wilde gaan hiken met een tent op de rug, in plaats van een luxe vakantiehuysje, altijd in Frankrijk. Zoals je hebt kunnen lezen in mijn vorige column is dat dit jaar eindelijk gelukt. En die zeilvakantie in Kroatië die al zo lang op mijn lijstje stond, die ook. Volgend jaar een sneeuwtocht in Zweden. Heerlijk, waarom nog een jaar wachten als het ook NU kan!

Ons bedrijfsuitje dat we vanwege allerlei beperkingen en excuses steeds maar uitstelden, staat NU ook gepland. We gaan met zijn allen de lucht in! Een ballonvaart boven Arnhem. Alle windrichtingen zijn goed, aan elke kant die we opvaren staat een van onze huizen. Ik kan niet wachten.

Er staat nog zoveel op mijn lijst. En dat wil ik NU kunnen afvinken, zodat er weer ruimte is voor nieuwe uitdagingen. Niet alleen privé; ook voor het netwerk. Wat dacht je ervan om eens te gaan rellen bij de opleiding van de Mobiele Eenheid? Gewoon omdat het kan!

Ik ben klaar met altijd maar uitstellen! Jij ook?

*Saskia Stender*





AUTOMATISERING

LT FOODS KIEST VOOR DE UITGEBREIDE FOOD KENNIS VAN DELAWARE!



LT Foods werkt wereldwijd al met SAP S/4HANA. Om het gebruik van de applicatie te optimaliseren gingen zij op zoek naar een partner. Tevens was de wens meer taken te automatiseren en aan te laten sluiten op de nieuwste technieken. Op basis van delaware's ruime ervaring in de Food industrie en de kennis van de

SAP oplossing maakte LT foods de keuze om met delaware in zee te gaan. Het project is in september 2021 gestart, waarbij het onderdeel Warehouse Management als eerste binnen het concern zal worden ingezet.

[delaware.pro/foodnl](http://delaware.pro/foodnl)

AUTOMATISERING

360° OVERZICHT OVER UW ORGANISATIE

Resultaten analyseren per productgroep en sales department? Dagelijks openstaande balansen opvolgen? Operationele en financiële KPI's monitoren? Neem deel aan het BrightAnalytics webinar op 26 en 28 oktober en ontdek onze best practices in de voedingsindustrie.



BrightAnalytics is een intuïtief, snel en betrouwbaar rapportage platform dat een 360° overzicht over uw gehele organisatie biedt en heldere inzichten levert in uw financiële en operationele prestaties. BrightAnalytics connecteert met uw boekhoud-, ERP- en CRM- pakketten en aggregereert alle data in één overkoepelend rapportage platform. De cijfers worden in heldere dashboards gevisualiseerd, waarbij u vanuit het platform kunt drillen tot het laagste (factuur) niveau. Hierdoor houdt u steeds vinger aan de pols en kunt u tijdig anticiperen op risico's en trends.

[www.brightanalytics.eu](http://www.brightanalytics.eu)

VERPAKKEN EN ETIKETTEREN  
NIEUWE EXPORTREGELS  
RUSLAND



De Russische autoriteiten willen de goederenstroom van fabrikant naar consument nauwkeuriger traceren en de verspreiding van namaakgoederen tegengaan. Uiterlijk eind 2021 geldt daarom een speciale declaratieplicht voor kaasproducten van productgroep 0406 en lang houdbare zuivelproducten uit de EU en andere landen naar Rusland. Op elk uitgevoerd kaas- en zuivelproduct moet een speciaal gegenereerde Datamatrixcode worden afgedrukt. De Russische organisatie CRPT heeft een centrale dienst voor de afgifte van de unieke DataMatrix-codes opgericht: Chestny Znak - wat 'Eerlijk Merk' betekent. Alle producenten die kaas- en zuivelproducten naar Rusland exporteren, moeten hun producten via dit platform registreren en ze uniek markeren met de verstrekte Datamatrixcode.

[www.espera.nl](http://www.espera.nl)

TOEPASSINGSGEBIEDEN VAN SYNCHRONE TROMMELMOTOREN

De synchrone trommelmotoren van Momentum Technologies hebben een zeer hoge vermogensdichtheid en leveren een enorm vermogen in een kleine diameter. In combinatie met de servo-eigenschappen zijn ze de beste keuze voor een breed scala van toepassingen, onder meer in de voedings- en de verpakkingindustrie. De trommelmotoren zijn olievrij. Dit sluit olieverontreiniging van het getransporteerde product uit. De goede afdichting (IP66/IP69K) maakt grondig reinigen eenvoudig en veilig. Door hun hoge rendement blijft het oppervlak koel; het product op de band zal niet opwarmen, wat de houdbaarheid ten goede komt. Ook zonder sensor hebben de trommelmotoren al servo-eigenschappen die, in combinatie met de juiste frequentieregelaar, snel en nauwkeurig positioneren mogelijk maken. Uitgerust met encoders zijn ze tot absolute topprestaties in staat.

[www.transportbandaandrijving.nl](http://www.transportbandaandrijving.nl)



Renovatie in de voedingsindustrie

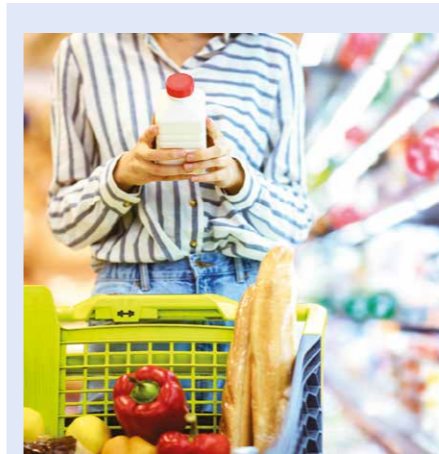


DUURZAAMHEID

7% MEER BESTEED AAN DUURZAAM VOEDSEL IN 2020

De bestedingen van consumenten aan duurzaam voedsel in Nederland zijn in 2020 ten opzichte van 2019 met 7% toegenomen. Het aandeel van duurzaam voedsel in de totale voedselbestedingen nam toe van 14% naar 16%. Dit staat in de jaarlijkse Monitor Duurzaam Voedsel van WUR in opdracht van LNV. De totale bestedingen aan voedsel in Nederland daalden met 9% door de gedeeltelijke sluiting van horeca en andere foodservice. De bestedingen aan duurzaam voedsel daalden in de foodservice ook fors, met 46%, maar supermarkten hebben deze daling in de foodservice kunnen compenseren. De bestedingen aan duurzaam voedsel stegen daar met 21%. Speciaalzaken voor duurzame voeding laten een stijging in de omzet van 9% zien.

[www.wur.nl](http://www.wur.nl)





‘De voedselverwerkende industrie is eigenaar van een gigantische databank aan informatie’

SINA SALIM

## ‘AL DIE DATA HEEFT MEER RELEVANTIE GEKREGEN’

Sina Salim is één van de zes innovatiemakelaars bij Stichting Regionaal Centrum voor Technologie (RCT) in Gelderland. Als regiomanager voor de regio FoodValley en Noord-Veluwe helpt hij foodbedrijven en andere ondernemers in de regio met hun innovatie op het gebied van Smart Industry en Circulaire Biobased Economie. “In de wirwar van financieringsregelingen en samenwerkingsverbanden help ik het MKB om hun innovatie-ambities te realiseren.”

Sina Salim helpt bedrijven met vragen en knelpunten bij het testen van nieuwe processen, producten en opschaling “Op de weg van vinding naar markt”, vertelt hij. “Afhankelijk van de vraag bewandelen we daarvoor verschillende paden. Startpunt is altijd erachter komen welke specifieke kennis de ondernemer nodig heeft voor zijn vraagstuk, om daarna te bepalen wáár die expertise te vinden is. We hebben een uitgebreid netwerk, binnen en buiten onze eigen vakgebieden, met bedrijven, kennisinstellingen en overheden.”

**Komen er veel vragen uit de voedingsindustrie? Is de innovatiedrang groot?**

“De voedingsindustrie heeft de naam conservatief te zijn. Dat is niet voor niets; de branche is gebonden aan strenge wetgeving, waardoor ze het niet ‘even’ wat anders kunnen doen. Toch is het een van de meest innovatieve sectoren in dit land. Juist omdat de producten foodgrade moeten zijn, gelden er strenge hygiënevoorschriften. Elke hand die níet in contact komt met het product, is daarmee een zorg minder. Van oudsher is

de automatiseringsgraad daardoor hoog. Bovendien heeft de branche te maken met grote volumes en relatief kleine marges. Door de hoge lonen in Nederland is het sowieso moeilijk om alles manueel te doen, en de concurrentie tussen bedrijven wordt steeds groter. Genoeg redenen om te automatiseren en digitaliseren.”

**Met welke vragen en knelpunten kloppen bedrijven bij RCT aan?**

“Heel vaak hebben die te maken met vraagstukken rondom het productiesysteem.

>>



Het MKB wil de arbeidsproductiviteit verhogen, efficiënter, goedkoper en zuiniger produceren; dat is de rode draad in het type vraag dat we krijgen. Soms is een vraag met één telefoontje beantwoord, met andere vragen zijn we langer bezig. Een veelvoorkomend struikelblok op dit moment is dat de software van machines en applicaties in de productie, niet goed op elkaar aansluiten. Er is bijvoorbeeld een robotarm geïnstalleerd, maar de software matcht niet met de rest van de productielijn en de leverancier kan zelf niet het gewenste resultaat leveren. Ons wordt dan gevraagd te helpen met het vinden van een systeemintegrator die dat wél kan.”



Of een bedrijf wil een nog niet bestaand product doorontwikkelen, wat vraagt om een flinke investering met een groot risicokapitaal. Wij weten welke investeringen subsidiabel zijn en welke financieringsmogelijkheden er zoal zijn. Oost NL, de ontwikkelmaatschappij van Oost-Nederland, heeft bijvoorbeeld middelen voor haalbaarheidsonderzoek en risicodragende investeringen. We kunnen ondersteuning bieden bij het aanvragen en indienen van een subsidie-aanvraag, of voor een Rabo Innovatielening, een product dat speciaal in het leven geroepen is voor Nederlandse startende ondernemers die niet in aanmerking komen voor een bancaire lening omdat er nog geen bewezen resultaten zijn en/of geen cash flow is. Er zijn daarnaast allerlei samenwerkingsverbanden die innovatie stimuleren, en kennis- en/of onderwijsinstellingen als het gaat om een vraag voor fundamenteel onderzoek, waarmee we bedrijven in contact kunnen brengen.”

#### **Wat zie jij als een van de grootste veranderingen van de laatste tijd?**

“Dat de voedselverwerkende industrie eigenaar is van een gigantische databank aan informatie. Productiebedrijven zitten inmiddels vol sensoren, camera's, gewichtsmeters, enzovoort. Tot 5 à 10 jaar geleden had het verzamelen van data vooral een administratief karakter. De wetgever bepaalde dat de gegevens bewaard moesten worden voor kwaliteitscontroles en als er iets misgaat. Sinds de opkomst van Kunstmatige Intelligentie (KI) heeft die data meer relevantie gekregen; je kunt er voorspellingen mee maken, vraag en aanbod beter op elkaar laten aansluiten, productiestappen efficiënter maken...”

Een heel nieuwe techniek is 'digital twinning'. Vroeger, als je een idee had voor een nieuwe productielijn, maakte je deze eerst op kleine schaal en ging je proefdraaien. Je voerde waar nodig verbeteringen door. Als je uitgetest was, bouwde je de lijn in het groot na. Tegenwoordig is het mogelijk om de hele productie-omgeving vol-

ledig digitaal na te bootsen tot op zeer gedetailleerd niveau. Dat kan dankzij al die sensoren in de fabriek die data verzamelen; zonder betrouwbare data en de beschikbaarheid ervan is het niet mogelijk om een goed model te maken. Heb je eenmaal een goed tweelingmodel, dan kun je daarin vervolgens virtueel vanalles veranderen en aanpassen, diverse scenario's doorlopen en berekenen wat daarvan het effect is.”

#### **Wordt deze techniek in de voedingsindustrie al toegepast?**

“Jazeker! Een kaasverpakker belde ons op met een probleem: in zijn bedrijf werd veel weggegooid. Dat kwam zo: in de productielijn werden plastic bakjes op de lijn gezet; een robohand legde daarin gesneden plakken kaas; dat werd afgedekt door een bovenlaagje plastic en tot slot werd de verpakking geseald. De plaatsing van de kaasplakken was echter niet altijd nauwkeurig: soms kwam een plakje kaas tussen het bakje en de seal, die dan dus niet werd gesloten. De kaasverpakker had wel een heel geavanceerd camerasysteem dat per verpakking een foto nam en intelligent genoeg was om te beslissen: voldoet deze verpakking aan de eisen, of niet? Op basis van de uitkomst pikte een andere robotarm de foute verpakkingen van de band en gooide die in de prullenbak. De kaasverpakker wilde het foutpercentage naar nul brengen. Maar hoe? Er bleek voldoende data om een digitaal tweelingmodel te maken. De robotarm stuurde vervolgens continu in *real time* informatie naar dit tweelingmodel, dat daardoor steeds levensechter werd. Met het tweelingmodel werden virtueel testen gedaan om de beweging te verfijnen en zo fouten te voorkomen. De echte robotarm ontving die informatie van zijn digitale tweelingbroer en leerde van de simulaties. Zo 'wist' ook hij wat er wanneer in de aansturing moest veranderen om fouten te voorkomen. Als je bedenkt dat één procent efficiëntie in de productie al gauw tot tonnen besparing leidt, begrijp je dat het de investering waard is.”



#### **Nederland is een land dat bij uitstek geschikt is voor startups, maar het lukt bedrijven vaak niet om de stap naar opschaling te maken. Hoe komt dat?**

“Klopt, we zien de ene na de andere startup verhuizen naar het buitenland; onder andere naar de VS, Duitsland en Israël. Eén van de struikelblokken is het krijgen van kapitaal. Om op grotere schaal te gaan produceren is funding nodig. De bank of overheid die besluit te investeren, kan kiezen: voor jou - met je goede businesscase om op te schalen naar een full scale productiesysteem-, of voor die startup van een net afgestudeerde PHD-student - met een relatief wankelende businesscase maar een heel goed idee. De afgestudeerde student vraagt een ton, jij het driedubbele. De keuze valt dan vaak voor de kleinere investering. Voor kapitaaldragende partijen in Nederland blijkt er in hun huidige risicorekenmodel weinig begrip voor jonge bedrijven met innovatiedrang die willen opschalen. In landen als VS, Duitsland en Israël worden dit soort nieuwe bedrijven veel beter begrepen en begeleid.”

“Een ander struikelblok voor opschaling is de Nederlandse wetgeving. Een typisch voorbeeld daarvan is de startup die een nieuwe scheidingstechnologie had ontwikkeld voor medicinale cannabis. Normaliter worden de actieve stoffen via zwaar chemische en milieuvervuilende / organische oplosmiddelen geëxtraheerd. Deze startup had een fundamenteel ander productiesysteem bedacht dat minder milieuvervuilend was, en toch een product opleverde met een zuiverheid van 99,999 procent. Het productiesysteem zou een fractie kosten van de gebruikelijke methode. In Nederland is regulering van cannabis voor regulier gebruik heel strikt, en voor medicinaal gebruik nog strikter. Slechts enkele verwerkers hebben een vrijstelling gekregen van het Ministerie van Landbouw. Deze bedrijven hebben daardoor een soort monopoliepositie. Het bedrijfje wilde opschalen, maar kwam niet door het moeras van wetgeving en vergunningen heen; of wij konden helpen. We hebben het geprobeerd, maandenlang; via de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, via Economische Zaken

en Klimaat. Via allerlei kanalen verrichten we heel veel lobbywerk. We opperden of het misschien mogelijk was een soort van Green Deal te sluiten? Of een pilot te starten; niet zozeer om tot het einde der tijden een vrijstelling te krijgen, maar vooral om de komende drie-vier jaar de techniek te kunnen doorontwikkelen, zodat ze konden laten zien dat ze de kwaliteitseisen kunnen borgen. Het is helaas niet gelukt. Uiteindelijk is deze startup naar Berlijn vertrokken. De wetgeving in Duitsland is anders, daar krijgen ze alle medewerking. Heel frustrerend voor ons.

“Zo zijn er talloze voorbeelden van Nederlandse bedrijfjes die naar het buitenland zijn vertrokken en later heel succesvol werden. Dat knaagt, bij overheden maar ook bij de banken. Er komt wel beweging in. Men beseft: er zitten parels in die vijver van startups die we niet zomaar kunnen laten uitvliegen.”

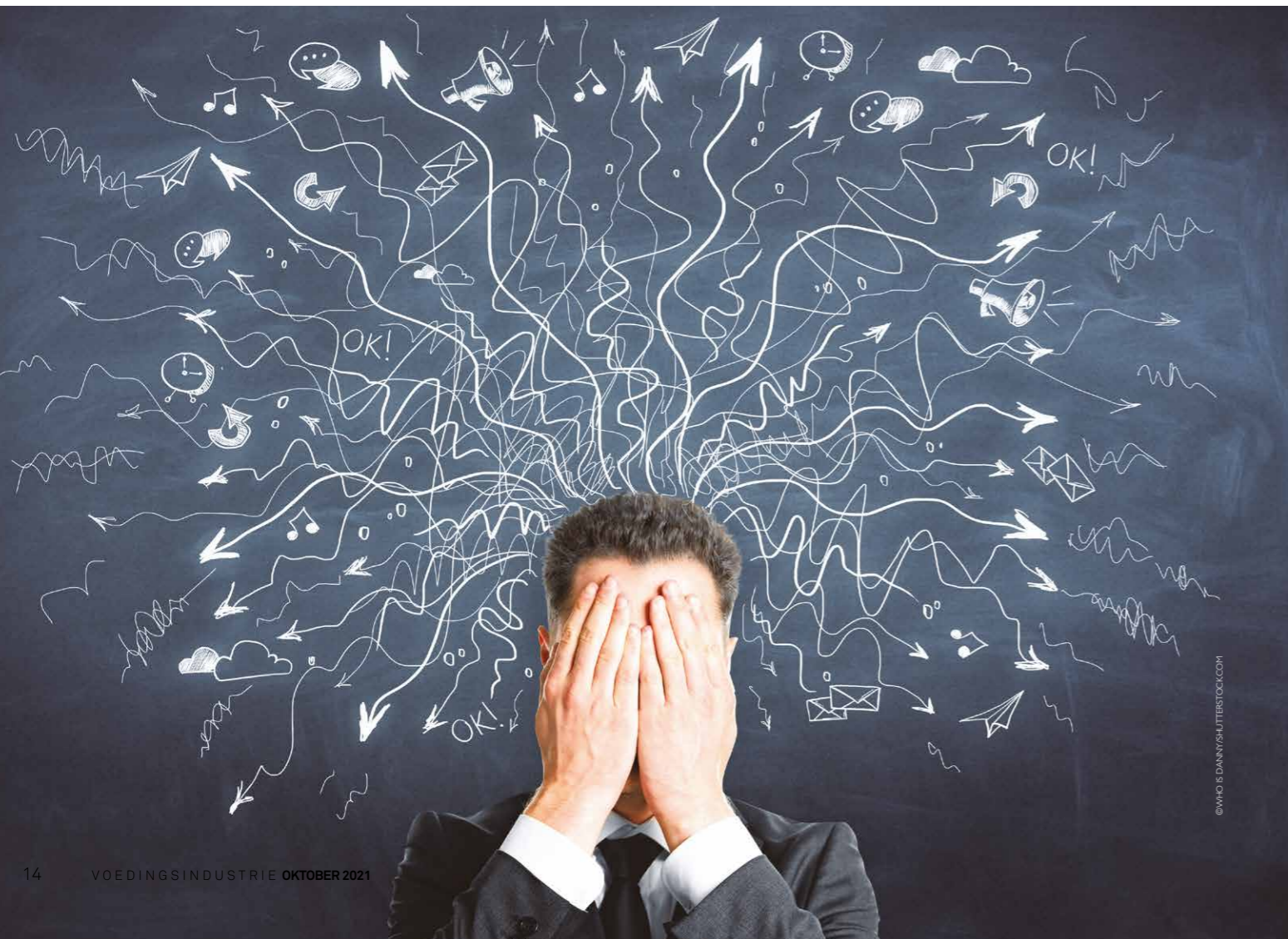
#### **SINA SALIM**

*Sina studeerde en promoveerde in Wageningen in Bioproses-technologie. In die periode was zijn vakgroep nauw verweven met vakgroep Levensmiddelentechnologie. Na zijn promotie werkte hij onder meer als Expert en Projectmanager bij Bioprocess Pilot Facility en Royal HaskoningDHV en als Manager Business Development bij InnovatieLink, onderdeel van het Topsectorenbeleid van de directie Innovatie en Kennis van het ministerie van Economische Zaken en Klimaat. Daarnaast was hij lid van het Topsteam Chemie van het ministerie van Economische Zaken en Klimaat. Als bestuurslid was hij actief voor verschillende organisaties, zoals de Koninklijke Nederlandse Chemische Vereniging (Jong KNCV), en de Young Royal HaskoningDHV. Ook was hij verantwoordelijk voor de internationalisering van het Onderwijsinstituut van Wageningen Universiteit. Momenteel is hij, naast zijn werk bij RCT, commissaris bij een lokale Rabobank.*



# STOP MET BRANDJES BLUSSEN!

Onze voedselproductie moet duurzamer en in 2050 volledig circulair zijn, maar ook gezonder, veiliger en transparanter. Om die doelen te bereiken, moeten we slimmer produceren. Digitalisering is daarbij onmisbaar. Zonder data en maximale connectiviteit geen 'Smart Industry'. Aan de slag dus! Maar hoe...?



"Nederland staat in de top drie van de meest innovatieve landen. We ontwikkelen innovatieve en baanbrekende robotica-oplossingen en exporteren deze veel," zegt **Thijs Dorssers**; manager Holland Robotics, technologiecluster binnen branchevereniging High Tech NL. "Kijk je echter naar de integratiegraad van het aantal robots per medewerker, dan lopen we ver achter op onze buurlanden. We staan niet eens in de top 10. We zijn een kennisland, geen maakland zoals België, Duitsland of Finland dat bijvoorbeeld zijn. Het MKB in Nederland heeft de grote robotiseringsstappen nog niet gemaakt."

**Waarom moeten we die stappen wél maken, en wat zijn daarbij de kansen, mogelijkheden en knelpunten voor de voedingsindustrie?** Daarover praten we met **Thijs Dorssers**, **Erwin Kooke**; Head of CSB-System Northern Europe, en **Christian Hirschen**; senior directeur Digitale Strategie & Transformatie van GEA Group.

## VISIE

Onlangs verscheen de 'Digitaliseringsvisie van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit', waarin op hoofdlijnen wordt aangegeven waar de kansen en knelpunten liggen op het gebied van automatisering, en hoe het Ministerie daarmee wil omgaan. "Ik snap wel dat de overheid nu vol inzet op digitalisering in Nederland", zegt **Thijs Dorssers**. "Als de interne processen in een bedrijf niet goed gedigitaliseerd zijn, kun je de stap richting robotisering en automatisering nauwelijks maken. De

urgentie voor die stap wordt ondertussen steeds groter. Het is moeilijker om aan personeel te komen door de vergrijzing, het werk in de productie is zwaar, de arbeidsomstandigheden zijn vaak slecht door de koude en vochtige omgeving. Tegelijkertijd moet het allemaal sneller en efficiënter, tegen lagere kosten, terwijl de eisen die gesteld worden aan de versheid, kwaliteit, voedselveiligheid en transparantie groter worden. De oplossing ligt in automatiseren en robotiseren. Maar uit onderzoek blijkt dat veel bedrijven zelfs hun CRM en salesprocessen nog niet hebben geautomatiseerd!"

"Dat herken ik wel", reageert **Erwin Kooke**. "Nog steeds kom ik in de praktijk bij bedrijven waar de planningen in Excel worden gemaakt. Mede door alle kwaliteitslabels, wet- en regelgeving, traceability-eisen en BRC controles door grote retailers, wordt er echter steeds meer data van foodverwerkende bedrijven gevraagd. Zolang het goed gaat, hoor je niemand klagen. Pas als er problemen ontstaan, gaat men serieus nadenken over hoe de processen zijn ingericht en worden aangestuurd. Afgelopen jaar merkten veel bedrijven door de beperkingen van de coronamaatregelen dat hun systemen niet op orde zijn."

## Wat gaat er daardoor dan zoal mis?

**Erwin Kooke** kent talloze voorbeelden: "Denk aan al die overleggen, omdat de juiste informatie niet beschikbaar is. Aan artikelen die in de verkeerde verpakking gaan, foutieve informatie op de etiketten, of de houdbaarheid die niet klopt. Er gaan door dit soort calamiteiten zoveel producten terug, je wil niet weten hoeveel creditnota's er worden gemaakt. Dat kost gigantisch veel tijd en geld en het schaadt je imago. Bedrijven kunnen veel besparen door fouten te voorkomen. De voedingsindustrie moet echt af van al die eilandoplossingen die er in de loop der jaren zijn ingeslopen."

**Christian Hirschen**: "Veel bedrijven zijn er blijkbaar nog niet van doordrongen dat de digi-

taliserings van processen een doorslaggevende rol speelt in de optimalisering en verdere verbetering van kwaliteit en prestaties. Vraag je je wel eens af: 'Hoeveel heb ik de afgelopen jaren in onderhoud en reparaties van mijn machines geïnvesteerd? Hoe kan ik de prestaties van mijn apparatuur nog verder verbeteren? Waar kon ik de bijbehorende documentatie ook alweer vinden? Welke reserveonderdelen heb ik nodig, en hoe snel kunnen ze worden geleverd?' Met alle informatie op één plek, altijd en overal beschikbaar en up-to-date, heb je heel snel antwoord. Een systeem met analyse- en bewakingsfuncties op duidelijke dashboards, eenvoudig en efficiënt installatie- en onderhoudsbeheer helpt je. Wij hebben die oplossingen in huis."

**Erwin Kooke**: "Een belangrijke innovatie van de afgelopen tien jaar is veel betere integratie van systemen. Grotere foodbedrijven hebben inmiddels wel een geautomatiseerde klant-, factuur- en orderregistratie: een Enterprise Resource Planning (ERP)-systeem. Ook is er vaak een Manufacturing Execution Systeem (MES); voor alle werkvloer-registraties. Dit MES geeft bijvoorbeeld notificaties zodra er een afwijking wordt gemeten, en zo nodig wordt direct de productie stilgelegd om stapeling van fouten te voorkomen. Maar het ERP en het MES zijn lang niet altijd met elkaar verbonden. Dan kan er alsnog van alles fout gaan. Denk aan het verkeerd uitlabelen van producten, of aan voorraadssystemen die niet up-to-date zijn waardoor grondstoffen worden bijbesteld, terwijl er toch nog ergens een paar pallets staan. Op basis van ervaringscijfers weten we dat bedrijven tot wel 2% kunnen besparen met een betere grondstofcontrole. Wij hebben één systeem dat alles aan elkaar koppelt; van klantregistraties en verkooporders, het aansturen van de transportbanden, machines, etiketeer- en verpakkinglijnen tot en met de warehousing."

Qua implementatie komt er wel wat bij kijken, geeft hij toe. "De receptuuropbouw is de kern van een foodbedrijf. Daar moet je in het begin >>

'Er zijn knelpunten omtrent innovatie-financiering, en adequate wet- en regelgeving'



dan ook veel tijd in steken. Het levert je uiteindelijk heel veel op.”

**Zo'n systeemintegratie leidt tot grote veranderprocessen binnen organisaties. Vormt dat een struikelblok?**

**Christian Hirschen:** “Essentieel is dat je holistisch kijkt naar de organisatie: de verandering geldt voor het geheel, maar ook voor de individuen. Analyseer dus zowel de waarneembare gedragsaspecten als de niet-waarneembare cultuuraspecten. Het is belangrijk om je te realiseren dat wanneer jouw organisatie in één aspect verandert, ook de andere moeten transformeren.”

**Erwin Kooke** vult aan: “De transformatie werkt alleen als alle lagen in het bedrijf achter de digitaliserings- en robotiseringsslag staan. Daarvoor heb je natuurlijk het commitment nodig van de managers, maar je moet ook de key-users meekrijgen. We laten hen daarom meedenken en meeparticiperen. Alleen zo komen we erachter waar precies de pijnpunten zitten, waar het vaak fout gaat en wat het bedrijf met de digitalisering wil bereiken. Als er discussie ontstaat over wensen en mogelijkheden, gaan we niet ‘meepraten’ met de klant. Dan beweegt er niets, daarmee help je hem niet. We geven eerlijk en rationeel advies op basis van onze kennis en jarenlange expertise in de voedingsindustrie.” Nieuw bij CSB

‘De voedingsindustrie moet echt af van al die eilandoplossingen die er in de loop der jaren zijn ingeslopen’

zijn de web-apps en zogenaamde ‘workflows’ waarmee het mogelijk wordt om op afstand processen op te starten. “In de workflow zie je beter waar het proces stopt” legt **Erwin** uit. “Je gaat werken met notificatie-appjes in plaats van de gele memo’s, reminders worden automatisch gestuurd. Zo nodig genereert het systeem escalatiemails. Deze manier van communiceren, maakt het proces voor iedereen inzichtelijker.”

**Zorgt dit niet voor een heel formele organisatie?**

“Nee, juist niet,” vindt hij. “Je krijgt hierdoor de ruimte om te focussen op je werkelijke business en op de klant. Er is nog steeds overleg, maar niet meer continu om brandjes te blussen.”

#### BRANDJES BLUSSEN

Dat bedrijven blijven steken in ‘brandjes blussen’ komt mede doordat er nog veel zorgen zijn; bijvoorbeeld ook over de kwaliteit en betrouwbaarheid van data. Zijn de sensoren waarmee data worden verzameld bijvoorbeeld wel gevalideerd en gekalibreerd? Zijn er voldoende meetpunten? Zijn de metingen die uit oogpunt van kwaliteitsbewaking binnen productieprocessen en ketens representatief? Is de data die wordt gebruikt actueel, herbruikbaar en volledig? Deze randvoorwaarden krijgen volgens Minister Schouten nog te weinig aandacht. “Kwalitatief goede en betrouwbare data vergroten de bereidheid om in digitalisering en robotisering te investeren”, beaamt **Thijs Dorschers**. “Maar het gaat ook om geld. Bedrijven realiseren zich niet dat robots niet meer zo duur zijn. De terugverdientijd is, als je het afzet tegen de salariskosten voor een arbeider die fulltime werkt, ongeveer twee jaar. Maar de robot wordt niet ziek, krijgt geen rugklachten en kan 24/7 doorwerken. Als je daarvan uitgaat, is de terugverdientijd nog korter.”

#### WET- EN REGELGEVING

Hoewel digitalisering duidelijk kansen biedt, is de adoptie van digitalisering in bedrijven dus nog niet vanzelfsprekend. Dat komt doordat er nóg meer (terechte) uitdagingen zijn: op technologisch, juridisch, ethisch, geopolitiek of financieel-economisch vlak. Er is in de samenleving niet alleen gebrek aan vertrouwen over data-architectuur, datadeling (houderschap en gebruik) en dataverwerking; het wordt ook lastig gevonden dat van werknemers nieuwe competenties en vaardigheden worden gevraagd. En er zijn knelpunten omtrent innovatiefinanciering, en adequate wet- en regelgeving. **Thijs** haakt daarop in: “Wet- en regelgeving loopt altijd achter op de ontwikkeling van technologie. Robots en cobots voldoen aan de Machinerichtlijn. ISO-normeringen als ISO 12100 en ISO/TS 1506 vormen het uitgangspunt voor de veiligheid. Industriële robots staan in een beveiligde omgeving, omdat ze razendsnel repeterend werk doen; cobots werken iets langzamer en stoppen bijvoorbeeld gelijk als je ze aanraakt. Ze zijn mobieler en worden ingezet bij lopendebandwerk en zijn steeds geavanceerder, mede dankzij sensoren, visie-techniek en kunstmatige intelligentie. Cobots zijn an sich veilig, maar blijf steeds ook gewoon je boerenverstand gebruiken: kijk naar hoe ze geïntegreerd zijn in de lijn en neem de mensen die ernaast werken mee in het proces: informeer en instrueer ze. Cobots zijn net als collega’s; die hebben ook zo hun gebruiksaanwijzing.”

#### AANBEVELINGEN/ TIPS

Eind vorig jaar ging Holland Robotics in gesprek met NEN, TNO, iThanks en de NVVK om gezamenlijk het thema arbeidsveiligheid en robotica nadrukkelijker op de kaart te zetten. Dat resulteerde in een hele reeks bijeenkomsten en webinars. “Ons doel is daarmee bewustzijn



creëren en kennis delen”, zegt **Thijs Dorschers**. De belangenvereniging voerde daarnaast een roadmap-onderzoek uit naar de kansen en knelpunten van robotica. Eind dit jaar verschijnt het rapport met de conclusies en aanbevelingen. “Een tipje van de sluier wil hij wel vast oplichten: één van de aanbevelingen betreft de organisatie en inhoud van de opleidingen: “Het onderwijssysteem is ouderwets en achterhaald”, stelt hij. “Innovaties in techniek gaan veel sneller dan de opleidingen kunnen bijbenen. Het gevolg is dat er mensen van

school komen die niet over de nieuwste kennis beschikken, die al wel in het bedrijfsleven wordt gebruikt. Opleidingen moeten commerciëler worden en veel doelgerichter te werk gaan. Er is een radicale omslag nodig.” Een ander speerpunt is stimuleren dat het MKB in de volle breedte de stap gaat zetten naar robotisering. **Thijs**: “We zien, net als CSB, dat directies té veel bezig zijn met brandjes blussen in plaats van zich focussen op langetermijnbeleid. Slechts 4 procent kijkt écht vooruit en maakt strategische keuzes voor de toekomst.”

“Denk ook na over de belangrijkste gebieden van verspilling, zoals productieverlies, stilstand van apparatuur, enzovoort, om prioriteit te geven aan de invoering van slimme digitaliseringsoplossingen,” tipt **Christian Hirschen** tot slot. “Verklein het aantal interfaces en systemen, kies voor één centrale oplossing. Je kunt er veel tijd en geld mee besparen.”





## GF GLOBAL FLEXIBLES *Innovatief verpakken!*

- ✓ Dieptrekfolie voor vacuüm- en gasverpakking
- ✓ Skinverpakking, glasheldere folie voor optimale presentatie
- ✓ Topsealfolie voor gebruik op elke traysealer
- ✓ Flowpackfolie voor horizontale en verticale vorm-, vul- en sluitmachines
- ✓ Vacuümzakken, sterk en helder
- ✓ Recyclebare folie
- ✓ Hersluitbare verpakkingen
- ✓ Tot 10 kleuren bedrukt, plus papertouch-effect

Global Flexibles Europe B.V.

**BRGS**

Storage and  
Distribution  
**CERTIFICATED**

T: +31 (0) 180 - 55 11 33  
info@globalflexibles.com

[www.globalflexibles.com](http://www.globalflexibles.com)

Stormsweg 94 | NL - 2921 LZ | Krimpen aan den IJssel

## BUZZWOORD OF EEN VEELBELOVENDE NIEUWE TECHNIEK? **DE DIGITAL TWIN**

Steeds vaker duikt de term op: digital twin, ofwel 'het digitale tweelingmodel'. Wat is het? Wat kun je ermee en wat is de toegevoegde waarde?



Digital twins worden ingezet om met behulp van data-integratie, kunstmatige intelligentie (AI) en machine learning, processen in bijvoorbeeld een organisme, en objecten te beschrijven, te analyseren en te simuleren. Overal in Nederland zijn universiteiten, onderzoeksinstituten en ingenieursbureaus inmiddels met digital twins aan de slag gegaan, bijvoorbeeld om in te zetten bij voorspellend onderhoud: aan machines, steden en bruggen. Ook WUR-onderzoekers werken, binnen een LNV-investeringsprogramma, aan een drietal projecten in de food & agrisector: een digitaal tweelingmodel van een tomatenplant; een gepersonaliseerd twinmodel om het vetgehalte in je bloed na een maaltijd te voorspellen, en een model dat precies de stikstofkringloop van een akkerbouw- of melkveebedrijf in kaart brengt.

Een digital twin bestaat uit twee hoofdelementen: het werkelijke object en de virtuele, digitale versie daarvan. Dat computermodel staat direct in verbinding met zijn fysieke 'tweelingbroer' – en wordt realtime geüpdatet met gegevens. De waarde van een digital twin staat of valt daarom met de betrouwbaarheid en beschikbaarheid van data die het werkelijke object verzamelt via sensoren. Daarbij gaat het om data van het object zelf, maar ook van de omgeving waarmee het interacteert. Omdat het digitaliseringsvraagstuk bij veel bedrijven nog volop in ontwikkeling is, is het maken van een 'digital twin' vaak nog niet mogelijk.

### SPANNEND

Willem Jan Knibbe, coördinator van het investeringsprogramma Digital Twins van Wageningen

University & Research, zei eerder over de toegevoegde waarde: "Je kan hiermee veel vrijer dingen uitproberen, zonder enorme kosten of schade aan de omgeving. Andersom kan de digitale twin tijdig aangeven dat er afwijkingen dreigen te ontstaan in zijn echte broer: je wil niet het risico lopen dat die investering zinloos blijkt." De meeste onderzoeksprojecten lopen nog. De verwachtingen zijn hoog, maar we moeten realistisch blijven, vindt hij: de techniek is vooral als een nieuw stuk gereedschap, naast de andere tools die er zijn. Maar spannend is het wel. "Je kunt het zien als high risk, high pay: als het werkt, kunnen we grote slagen maken."

BRONNEN:  
[www.wur.nl](http://www.wur.nl)  
DE INGENIEUR AUGUSTUS 2021

## Met klem de beste...

**QBT** TIPPER TIE™

Je kunt tegenwoordig bijna geen koelkast meer openen zonder producten te vinden die met een Tipper Tie machine zijn geproduceerd. Tipper Tie is wereldwijd actief in de voedselverwerkende industrie met proces-, verpakings- en automatiseringsoplossingen.

### Meer weten?

Ga naar [vanuhm.nl](http://vanuhm.nl) en ontdek ons uitgebreide assortiment.



### Machine testen?

Dat kan in onze demoruimte of bij u op locatie!  
Bel voor een vrijblijvende afspraak  
**074 - 266 29 05**

**van  
uhm**  
professionals in  
food processing

De Bieffel 3, Borne  
T 074-266 29 05  
E [verkoop@vanuhm.nl](mailto:verkoop@vanuhm.nl)

**habuba**  
professionals in  
food processing

Morseweg 6, Volendam  
T 0299 - 366 199  
E [verkoop@habuba.nl](mailto:verkoop@habuba.nl)



FAMILIEBEDRIJF DECO FRITES:

# HOE VERPAKKEN BIJDRAAGT AAN DE SERVICE RICHTING KLANT

Het Belgische DECO Frites levert geschilde en tot frites gesneden aardappelen aan de eigen regio, én aan een stukje Zuid-Nederland. Service en kwaliteit staan hoog in het vaandel. Een nieuwe verpakkingsmachine helpt beide op peil te houden.



Zeg je België, dan zeg je natuurlijk friet. De aardappelsnack heeft in de loop der jaren weinig aan populariteit ingeboet. Net over de grens in Wuustwezel zorgt het Belgische DECO Frites dat een deel van de horeca in de eigen regio en in ons land zijn smakelijke patatten kan serveren. Het familiebedrijf levert aardappelen sinds 1975 en heeft een productaanbod dat verder onder meer bestaat uit bonken (grote geschilde aardappelen), partjes en krieltjes. De Bintjes, Frieslanders en Agria-aardappelen die hiervoor worden gebruikt, komen voor een deel van eigen teelt.

## 24/7 FRITES

Voor Eddy De Coster en dochter Sofie zijn een aantal waarden cruciaal voor de bedrijfsvoering. Service verlenen springt name in het oog. Het helpt hen te bouwen aan een goede band met de klant. "Ons afzetgebied is bewust niet al te groot. Zo kunnen we snel bij onze klanten zijn en onze dienstverlening op een hoog niveau houden. We streven naar persoonlijk contact en zoeken hen zelf op bij vragen en problemen. Ook rijden we zondags ritten om iedereen te beleveren. En is er toch een geval van nood en kans op misgrijpen, dan kunnen onze klanten altijd -24/7- zelf terecht bij onze koeling. Flexibiliteit en vertrouwen zijn belangrijk", vertelt Sofie.

Een andere diep verankerde waarde in het familiebedrijf is het streven naar hoge kwaliteit en de zoektocht naar het juiste product. Een aardappel kan nog zo smaakvol zijn maar toch niet iedereen tevreden stemmen, weet Eddy: "Voor een goed resultaat na bereiding van frites of andere aardappelproducten spelen meer factoren mee. Denk aan de manier van bakken en de gebruikte olie of boter. Soms bakken de frites net te bruin. We zoeken altijd naar de beste aardappel voor de klant."

## VERTROUWEN

Het hoog houden van service en kwaliteit vereist naast een tomeloze inzet natuurlijk gesmeerde processen op de bedrijfsvloer. Het werd vorig jaar maar weer eens duidelijk toen de verpakkingsmachine van het Wuustwezelse bedrijf slijtage vertoonde. Gevolg: zo nu en dan een kapotte verpakking. Het was wel het laatste waarop vader en dochter zaten te wachten. Tijd voor een nieuwe machine. Uiteindelijk kwamen de Belgen hiervoor bij Repak uit. Het bedrijf uit Emmen is gespecialiseerd in dieptrekverpakkingsmachines en levert ruim 35 jaar verpakkingsoplossingen aan sectoren zoals Vlees en Vleeswaren, Zuivel, Gevogelte, Vis en Brood. Sinds enige tijd verlegt het de focus gedeeltelijk naar België.


Eddy bezocht de fabriek in Emmen tweemaal om zich een beeld te vormen van de mogelijk-



heden, en van de mensen achter de machines. "Zakendoen is gebaseerd op vertrouwen. Het moet goed voelen", vindt hij. Met Repak klikte het meteen. Mogelijk komt dat doordat ze bij de machineleverancier dezelfde mening zijn toegedaan, meent area sales manager Eelco van Schaik: "Ook wij bouwen aan goede en langdurige relaties. Door de combinatie van jarenlange ervaring van Repak in de aardappelindustrie en de specifieke expertise van de familie De Coster konden we de ideale machineconfiguratie voor DECO Frites bepalen. Hiermee hebben we een oplossing die optimaal inzetbaar is voor de aardappelverwerkende industrie."

## DE MACHINE

De dieptrekverpakkingsmachine wordt ingezet voor zeer diverse producten en kan door verwarming van de onderfolie en een mal een verpakking vormen tot elk gewenst formaat. Voor DECO Frites heeft de machine verschillende voordelen. "In de nieuwe situatie besparen we op voedingsgas. Daarnaast zijn de verpakkingen na het vacuüm trekken nu compacter en platter. Ze nemen minder ruimte in en zijn beter stapelbaar. Dat is gunstig voor ons transport, maar ook voor de opslag van onze klanten", zegt Eddy. De nieuwe machine heeft er volgens hem daarnaast voor gezorgd dat de producten minimaal een dag langer houdbaar zijn. Repak nam met de installatie van de nieuwe verpakkingslijn de vacumeerfunctie verder onder de loep. "We hebben gestreefd naar de beste houdbaarheid en wilden voorkomen dat er vocht wordt onttrokken aan de aardappelen en dat deze verkleuren. Zo krijgen DECO Frites' producten de best mogelijke presentatie en uitstraling", zegt Eelco. Ook dat speelt duidelijk in op een behoefte. De klant is in de loop der jaren veeleisender geworden, merkt Sofie. "Mensen eten tegenwoordig steeds meer met hun ogen. De producten moeten niet alleen heel goed zijn, maar er natuurlijk ook zo uitzien."

 [www.decosterbvba.be](http://www.decosterbvba.be)  
[www.repak.nl](http://www.repak.nl)





Erik van Erk (l) en Alex Goedemondt

VOLAUTOMATISCHE VERPAKKINGSAFDELING HOOGVLIET

# VERHOOGDE LEVER- BETROUWBAARHEID

In Bleiswijk staat het gloednieuwe DC van Hoogvliet; state-of-the art en klaar voor de toekomst.

Leverbetrouwbaarheid, efficiency en kwaliteit c.q. hygiëne kregen bij het ontwerp topprioriteit. Alex

Goedemondt, procesmanager bij Hoogvliet: "Ik ben nogal kritisch van aard."

Alex Goedemondt en Erik van Erk, senior consultant bij RBK Group, zijn goed geluimd. Daar hebben ze alle reden toe. In een samenwerking die ze vijf jaar geleden aangingen, is een state-of-the-art distributiecentrum gerealiseerd, met op de derde verdieping een ambachtelijke slagerij die de topkwaliteit levert waar Hoogvliet voor staat. Het pronkstuk? Een robotlijn die die topproducten inpakt, palletiseert en stapelt. En waar het automatiseringssysteem FOBIS® van RBK van elk grammetje vlees weet welke weg het aflegt tussen slachthuis en supermarktkassa. Dat betekent ongekende verbeteringen op verschillende gebieden.

## KANS

"Het is een kans die je maar eens in de zoveel tijd krijgt", glundert Hoogvliet-veteraan Alex (27 jaar in dienst), "want alleen bij nieuwbouw kan je alles zo naar je hand zetten dat je voor de komende 25 jaar klaar bent." Het vorige DC in Alphen a/d Rijn, inclusief slagerij, was 25 jaar oud. "Daar zijn tussentijds weliswaar verbeteringen doorgevoerd, maar je loopt een keer tegen grenzen aan. Je kunt je dus voorstellen hoe blij we waren toen we de kans kregen om in Bleiswijk iets nieuws neer te zetten."

## BEDRIJFSWAARDEN

Bij zoets groots moet je je als bedrijf afvragen, 'wat vinden wij eigenlijk belangrijk?' Nou, Hoogvliet is een familiebedrijf pur sang en dat brengt bepaalde waarden met zich mee. Bijvoorbeeld dat je erin zit voor de lange termijn. Alex: "Duurzaamheid voorop. Het gehele dak is belegd met zonnepanelen, het grootste deel van onze energiebehoefte wekken we zelf op. Bovendien is het een heel waterzuinig gebouw. De toiletten worden bijvoorbeeld doorgetrokken



met regenwater." Goed voor je mensen zorgen is ook één van die familiewaarden. Daarom heeft iedereen buitenlicht, óók in de productieruimte. Maar de grootste stap vooruit is toch wel het arbo-technisch werken. Door het verwezenlijken van een geheel nieuwe robotlijn, hoeven mensen veel minder repeterend werk te doen, en is zwaar werk - kratten tot twintig hoog stapelen - overbodig gemaakt.

## CONSTANTE WORKFLOW

Er waren meer factoren van belang. De drie topprioriteiten die Erik meekreeg, waren leverbetrouwbaarheid, efficiency en kwaliteit c.q. hygiëne. Want we weten allemaal, als je een supermarktklant chagrijnig wil krijgen, moet je vooral voor een leeg (koel)schap zorgen. Erik: "Bij alles wat je doet in een DC, moet je je dan ook steeds afvragen, wat doet het voor de leverbetrouwbaarheid? Voorheen werd een vleesproduct nog met de hand in bakjes gedaan, verzamelbakken werden met de hand gestapeld en naar de opslagkoeling gebracht. Door de verregaande automatisering met FOBIS® is er een veel meer constante workflow. Het tempo is altijd hetzelfde, robots hebben geen pauze. Dat komt de continuïteit zeer ten goede."

## VOLAUTOMATISCH

Het werk wordt nu goeddeels gedaan door zeven 'pick-and-place-robots', een robot die opstapelt waarna gestapeld, getransporteerd en genivelleerd wordt, om te voorkomen dat de ene stapel hoger wordt dan de andere om ten slotte ook automatisch te palletiseren. Maar het denkwerk dat daaraan voorafgaat, wordt gedaan door het automatiseringssysteem. RBK werd al in de vorige Hoogvliet-slagerij betrokken bij

automatiseringsprojecten. "Dat was in de tijd dat pen en papier nog hoogtij vierden in productie", zegt Erik, "destijds volgde de automatisering het bestaande systeem. Maar bij nieuwbouw begin je andersom. Je kijkt vanaf het eerste ontwerp ook naar IT, want automatisering en robotisering bepalen de flow van je bedrijf."

Je ziet aan Erik dat hij content is met het resultaat. "Alles gaat nu automatisch. FOBIS® smelt de diverse gerobotiseerde systemen samen tot een naadloos geheel waarbij iedereen precies weet hoeveel van welk product waarheen moet. Als de bestelling klaar is en op een pallet staat, wordt deze automatisch gelabeld en dat label wordt meteen digitaal opgestuurd naar het DC. Het mooie is dat de productie onafhankelijk van inpak wordt ingepland. Zo kan ook veel efficiënter gewerkt worden."

## VEELEISEND

Alex Goedemondt geeft het volmondig toe: "Ik ben nogal kritisch van aard." Erik lacht: "Dat kan ik bevestigen." Misschien wil Alex soms ook dingen die onmogelijk zijn. "Ik kan behoorlijk veeleisend zijn ja. Maar de samenwerking met RBK geef ik volmondig een acht. Ze hebben de kennis en kunde in huis en ook het geduld om met een veeleisende klant als Hoogvliet om te gaan." Hij is ook lovend over Maurice van Mierlo, ICT-consultant bij RBK. "Als ik 's avonds doodmoe thuiskwam, terwijl ik die middag een vraag bij Maurice had achtergelaten, kreeg ik 's avonds om tien uur nog een berichtje van hem. 'Het is gelukt, we gaan het morgen testen.' Dat is natuurlijk helemaal top!"

 [www.hoogvliet.com](http://www.hoogvliet.com)  
[www.rbk.nl](http://www.rbk.nl)







”  
Samen met Scharff  
komen wij pas op stoom

Riny Engels - Marel

**SCHARFF**  
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE

*marel*

Hebt u al een EHEDG filterstraat?  
Bel 06-22806711 voor 15 minuten gratis advies!

**eststrategy**  
internet in food business

Klantportaal  
Maak je klanten blij




**Hééél veel mogelijkheden**

- ✓ Klant-inlog
- ✓ Klant-accounts
- ✓ Direct bestellen
- ✓ Bestellijsten
- ✓ Prijslijsten
- ✓ Kortingstaffels
- ✓ Voorraadbeheer
- ✓ Orderhistorie
- ✓ Product Information - PIM
- ✓ Retourafhandeling
- ✓ Kwaliteitsdocumenten
- ✓ Tracking & tracing
- ✓ Meldingen
- ✓ Herinneringen
- ✓ Rapportages
- ✓ EDI-koppeling
- ✓ ERP-koppeling
- ✓ Software-integratie

[www.eststrategy.nl](http://www.eststrategy.nl)

**tba**  
transportbandaandrijving.nl

voor elke band de  
juiste aandrijving



Ook voor trommelmotoren met  
synchroon-motortecnologie kunt u  
bij TBA terecht.

**Positioneren** gaat supersnel en  
nauwkeurig  
**Dynamisch** uitzonderlijk hoge  
versnellingen  
**Hygiënisch** IP66/69K en geen  
olievulling

**Toepassingen** slicers, interleavers,  
verpakkingsmachines, etc.

Neemt u eens contact met ons op.  
Graag bespreken wij de  
mogelijkheden voor úw toepassing.

**transportbandaandrijving.nl**

Industrieweg 5-Y t 0031 (0)38 333 88 04  
8263 AA Kampen e info@transportbandaandrijving.nl





## ONBEGRENSDE CREATIVITEIT?

In een vorige baan ontwikkelde ik ooit samen met een klein team een robot die in staat was zeer complexe mens-bewegingen na te bootsen; het type robot dat gebruikt wordt in de auto-industrie. De hele analyse was van begin tot eind geautomatiseerd. Dus tot en met het checken van de controlesample, waarbij -na goedkeuring door het systeem- de hele serie werd vrijgegeven. Het systeem nam tijdens het werken beslissingen op basis van ingegeven parameters. Dat was 20 jaar geleden. Tegenwoordig noemen we dit 'artificial intelligence'. Na enkele jaren belandde de robot op de schroothoop. De programmering van het systeem was dermate complex, dat het toch niet overdraagbaar was. De leerschool: borg de robuustheid én continuïteit.

De robot die nu dezelfde analyse uitvoert, is heel wat minder hightech dan die robot van toen, maar minstens zo functioneel. Efficiënter ook. Bij het eerste en tweede ontwerp lieten we de creativiteit zijn gang gaan. We namen onze ervaring mee. Robuust moest hij zijn, met borging van de sourcecode. Vastleggen van het IP. De tweede robot was meer modulair opgebouwd en eenvoudig. Toch konden we alle doelen waaraan hij moest voldoen, afvinken. Dat waren er minder dan bij de eerste robot. De leerschool: nóg geavanceerder is niet per definitie beter.

Hoe zorg je ervoor dat je de creativiteit niet begrenst? Dat je deze volledig kan benutten? Een veelgehoord antwoord is: 'Stel duidelijke doelen waaraan systemen moeten voldoen. En ja; je leert, dus gaandeweg worden je projectdoelen steeds beter.' Voor mij is dat echter niet voldoende. Want wellicht is toch niet aan alles gedacht of juist geformuleerd. Wat ik heb geleerd is dat de 'wat als' vragen een goede toevoeging zijn bij dit soort trajecten: 'Wat als de stroom uitvalt. Wat als de programmeur ontslag neemt. Wat als...'

Onbegrensde creativiteit kan leiden tot té grote complexiteit.  
Creativiteit moet je daarom leiden. Dat vraagt veel van een creatief brein.  
Keep it simple.

*Pieter Vos*  
Directeur Nutrilab





## INNOVATIEVE EN FLEXIBELE VERPAKKINGSLIJNEN

# ZACHT FRUIT VAN BERRYWORLD VEILIG DE WERELD IN

Succes valt of staat vaak bij het kunnen inspelen op een veranderende vraag. Dat geldt ook voor BerryWorld. Het fruitbedrijf levert wekelijks tonnen bramen, frambozen, blauwe bessen en aardbeien aan de retail. Een tiental verpakkinglijnen maakt dat mogelijk. Een elfde is in bestelling.

Van een plotselinge order voor tonnen zacht fruit bovenop de gebruikelijke hoeveelheden raken ze bij BerryWorld niet zo snel nerveus. De vraag is al enige tijd groot, mede ingegeven door de verhoogde aandacht voor een gezonde lifestyle. Daar is de capaciteit van het bedrijf dan ook op toegerust, met vrij recente investeringen in een 16.000 m<sup>2</sup> tellend distributiecentrum voor de opslag en verwerking van fruit. Maar

in de loop der jaren ook met de groei van het aantal verpakkinglijnen. Binnenkort worden die uitgebreid naar elf stuks om de vraag naar zacht fruit ook in de toekomst te kunnen blijven behappen. Zo kunnen de punnets (bakjes) met bramen, frambozen, blauwe bessen en aardbeien die het bedrijf verwerkt hun weg blijven vinden richting retailkanalen in Nederland, Duitsland, Frankrijk en Scandinavië.

### GOEDE OF SLECHTE OOGST

De automatiseringsslagen verhogen de capaciteit en leiden tot een relatief korte lead time op de bedrijfsvloer in Made. Zo kan ook de klant die 's ochtends om acht uur bestelt en de lading dezelfde middag om twee uur in de vrachtwagen op de weg wil hebben worden geholpen, zoals Ad Nouws het illustreert. Hij is operationeel manager bij BerryWorld. Ad: "We spelen kort op de bal. Met de huidige tien lijnen is er een hoge mate van flexibiliteit. Niet alleen de capaciteit, maar ook het aantal mogelijkheden is groot. Zo kunnen we anticiperen op een goede of juist

slechte oogst. Inspelen op elk gewenst verpakkingsgewicht door de grote diversiteit aan de voorhanden zijnde sealmallen. En zoals laatst: voldoen aan een plotselinge grote bestelling. In plaats van één machine die voluit moet draaien kan de partij worden verdeeld over verschillende lijnen." BerryWorld is van origine een Brits en internationaal opererend bedrijf. In Nederland ging het een samenwerking aan met Beekers Berries, dat jaarrond fruit wilde leveren en nu onder die vlag opereert.

### PLASTIC REDUCEREN

De aanzet tot het huidige verpakkingsmachinepark werd gegeven toen BerryWorld in 2014 de deksels van de fruitbakjes wilde vervangen door folie. Een wijziging die per bakje tot een plasticbesparing van 33 procent leidt. "Naast de gewenste plasticreductie, was er vanuit de markt vraag naar een betere bescherming van het fruit. De keuze viel daarom op het gebruik van heatfolie en twee verpakkinglijnen van het merk Proseal", zegt Ad. Leverancier van de lijnen



Ad Nouws (l) en Gerrit Thijhof

is Simatec uit Almelo, dat Proseal al zo'n 15 jaar vertegenwoordigt. Het bedrijf levert sinds 1963 verschillende verpakkingoplossingen en machines die voedsel kunnen doseren, wegen en verpakken. Aan AGF-bedrijven, maar ook aan de sectoren Wild & Gevogelte, Brood & Patisserie, Vis en Vlees.

Zoals ook voor andere klanten geldt, is er met het Noord-Brabantse fruitbedrijf een lange

en prettige samenwerking aldus commercial director van Simatec, Gerrit Thijhof. "Al doende en in goed contact met Ad hebben we geleerd wat belangrijk is voor BerryWorld en hebben we de verpakkinglijnen zo goed mogelijk kunnen integreren in de bedrijfsprocessen. Waar nodig springen we bij met service en onderhoud, al doet BerryWorld ook veel zelf. We weten wat we aan elkaar hebben."


### INNOVATIE

Simatec speelt met hun verpakkingoplossingen in op ontwikkelingen, waaronder de noodzaak tot verduurzaming. Ook onderzoekt het bedrijf voortdurend nieuwe mogelijkheden die zijn klanten van nut kunnen zijn. "De verpakkingindustrie staat bol van de innovatie", merkt Jasper Slaghekke op. Hij is verantwoordelijk voor de marketing en sales van het Almelse bedrijf. "Zo is de komst van hersluitbare folie een enorme winst in de strijd tegen voedselverspilling. Steeds meer bedrijven

zien in dat verschillende materialen kunnen worden uitgerust met een topseal. Daarnaast is bijvoorbeeld de komst van breekverpakkingen, eveneens in te zetten voor fruit, interessant. Ze spelen in op de stijgende behoefte aan gemak."

### ZOEKTOCHT

Niettemin blijft de industrie uitdagingen op haar pad vinden. De zoektocht naar personeel bijvoorbeeld. Voor een groot deel vervangt automatisering al handjes. Ad ziet verdere automatisering binnen BerryWorld als een volgende stap. "Op dit moment worden de bakjes fruit nog handmatig door onze medewerkers in dozen geplaatst; een handeling die in de toekomst ook kan worden verricht door een casepacker. Uiteindelijk willen we natuurlijk wel blijven voldoen aan de vraag vanuit de markt."

 [www.berryworld.com](http://www.berryworld.com)  
[www.simatec.nl](http://www.simatec.nl)



Ad Nouws



DELAWARE

# ‘STATE OF THE ART’ ERP-OPLOSSING

delaware begeleidt wereldwijd klanten in onder meer de food, automotive en engineering bij hun zakelijke en digitale transformaties. In de Benelux nemen ruim 150 foodklanten de diensten van het bedrijf af, van vleesverwerkers tot koekjesproducenten.



Roy Meenderink

“Bent u op zoek naar oplossingen om uw hele fabriek, snel en efficiënt te digitaliseren en wilt u realtime alle informatie voorhanden hebben? Dat kan met onze FAST-Solution for Food.” Aan het woord is Roy Meenderink van delaware. Hij loopt al 35 jaar mee in de foodindustrie en kent de vraagstukken in de branche. “Kennis is ons grootste goed, daarmee helpen we klanten in de foodbranche en daarbuiten, echt hun proces te verbeteren. Ons ERP-systeem – SAP S4/HANA – maakt ieders werk makkelijker”, stelt hij. “SAP is namelijk heel intuïtief in gebruik. Out of the Box en direct inzetbaar. Met FAST-Solution for Food van delaware Netherlands, in combinatie met de digital core S4/HANA van SAP heeft de voedselproducent een ‘state of the art’ ERP-oplossing in huis waarmee hij direct een voorsprong heeft op concurrenten, voor nu en in de toekomst.” In Neder-

land is delaware op dit moment de grootste foodpartner voor het SAP-systeem. Het bedrijf heeft hier meer dan honderdvijftig consultants in dienst, met elk hun eigen kennisdomein.

#### MINIMALE IMPACT

“Wij begrijpen dat het implementeren van een nieuwe ERP oplossing een grote impact heeft op bedrijven”, vervolgt Roy. “Om deze transitie zo soepel mogelijk te laten verlopen, is onze internationale PROMAR-project-aanpak ontwikkeld. Binnen PROMAR wordt het project volledig gecontroleerd uitgerold met een duidelijk tijdspad. Wij nemen de medewerkers mee in de nieuwe manier van werken. Hierdoor krijgen onze klanten een project zonder verrassingen achteraf of onverwachte tegenvallers. Daarom voeren wij met trots de slogan ‘we commit, we deliver!’

‘SAP is heel intuïtief in gebruik;  
Out of the Box en direct inzetbaar’



Binnen de FAST-Solution worden alle food-specifieke functionaliteiten ondersteund, zoals:

- Receptuurbeheer met wisselende samenstellingen;
- Voorraadbeheer op Bulk en Picklocatie met controle op THT;
- Productieplanning rekening houdend met contaminaties;
- Volledige MRP-planning met THT controle;
- Out-of-the-Box EDI inrichting voor inkoop en verkoop;
- Nutri-Score berekening en specificatiebeheer;
- Volledige Track & Trace – Bottum-Up en Top-Down;
- Machine learning voor Kwaliteitsvoorspellingen;
- Geïntegreerde boekhouding;
- En nog veel meer...

Buiten deze functionaliteiten biedt het systeem ook volledig vrij in te richten gebruikersschermen. Het systeem toont de gebruiker alleen de gegevens die hij werkelijk nodig heeft om zijn werk goed te doen. Via vrij in te stellen parameters meldt het systeem actief aan de gebruiker wanneer er een probleem dreigt te ontstaan, zodat die direct kan ingrijpen.

#### EEN KLANT VERTELT

“Zelfscan, e-commerce, minder winkels, big data en social media zijn het nieuwe normaal. Om daarin mee te kunnen, hadden we een inhaalslag te maken”, vertelt Maarten Ebbens, een van de eigenaren van Concorp (producent van onder meer Autodrop en Oldtimers). “De implementatie van het ERP-systeem dat delaware leverde en implementeerde, heeft ons controle gegeven over ons ordermanagement en de integratie tussen logistiek en financiën beter inzichtelijk gemaakt. We weten nu wat de werkelijke kostprijs is van een Oldtimer, dus inclusief personeelskosten, en andere vaste en flexibele kosten. Ook helpt het systeem ons om de strategie op impulsverkoop te bepalen – heel belangrijk voor onze toekomst!”

 [www.delaware.pro/foodnl](http://www.delaware.pro/foodnl)



# Ontdek de **verborgen waarde** in jouw machines met **Industriële IoT**



- Toegenomen productiviteit
- Betere productkwaliteit
- Reductie voedselverspilling
- Slim onderhoud
- Verbeterde energie-efficiëntie



## REVOLUTIE IN VOEDSELVEILIGHEID

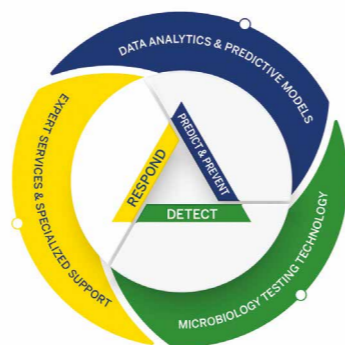
Het spreekwoord "Voorkomen is beter dan genezen" is vandaag de dag nog net zo waar als toen Franklin dit in 1736 bedacht. Hoewel dit gezegde destijds bedoeld was om de brandveiligheid aan te pakken, werd deze filosofie sindsdien ook veelvuldig toegepast in de gezondheidszorg en de publieke veiligheid. Het eenvoudige idee dat **toekomstige problemen kunnen worden vermeden door proactief op te treden, vormt het fundament van de huidige voedselveiligheids- en kwaliteitspraktijken over de hele wereld.**

Kleine inspanningen kunnen een grote impact hebben in het voorkomen van calamiteiten. Met dit denkpatroon streeft bioMérieux de basisprincipes van voedselveiligheid voorbij naar een revolutionaire benadering om zo het productieproces efficiënter en veiliger te maken, en beter af te stemmen op de omgeving.

**"We naderen een nieuw tijdperk van voedselveiligheid, een tijdperk waarin data en technologie ons in staat zullen stellen verder te gaan dan detectie en reactie naar een meer predictieve en preventieve aanpak."**

Met nieuwe tools en technologieën is bioMérieux pionier in de manier waarop voedselveiligheid en kwaliteit worden benaderd. Het is tijd voor de voedselveiligheidsindustrie om de handen in elkaar te slaan en collectief verbeteringen door te voeren met behulp van big data voor een meer duurzame, veilige en productieve toekomst.

Benieuwd? Contacteer ons via [www.biomerieux-industry.com](http://www.biomerieux-industry.com) • [www.predictive-diagnostics.com](http://www.predictive-diagnostics.com)



## EEN VLEKKENPLAN OP BASIS VAN DATA EN ALGORITME

De complexe berekeningen om een complete fabriek in kaart te brengen, zijn zonder geavanceerd computerprogramma niet te doen. Met een zogenaamd 'vlekkenplan' maak je een globale indeling van je fabriek. Elke verandering in de productie brengt veranderingen in de layout teweeg.

In de foodindustrie gaat dat doorgaans om veel veranderingen. In het begin breid je gewoon een bestaande productielijn uit of plaats je er een

nieuwe lijn bij. Op den duur is er zoveel veranderd, dat er een inefficiënte en onoverzichtelijke indeling is ontstaan. Processen lopen door elkaar, waardoor er bijzondere oplossingen verzonden moeten worden. Er worden afstanden afgelegd die vele malen langer zijn dan nodig. Er is een groeiend ruimtegebrek. Doordat deze situatie in enkele jaren is opgebouwd, is het overzicht totaal weg. Het vinden van een oplossing lijkt een onmogelijke taak. Gelukkig kan het anders.



### ER IS EEN OPLOSSING!

Een oplossing waarbij de fabriek integraal bekeken wordt. Waarbij de complete fabriek in kaart wordt gebracht. Niet alleen dat ene stukje, nee; de hele puzzel. In plaats van beslissingen nemen op basis van gevoel, neem je beslissingen op basis van feiten en overzicht. En op een snelle en wetenschappelijk onderbouwde manier..



## HUUR HERBRUIKBARE BULKVERPAKKINGEN!

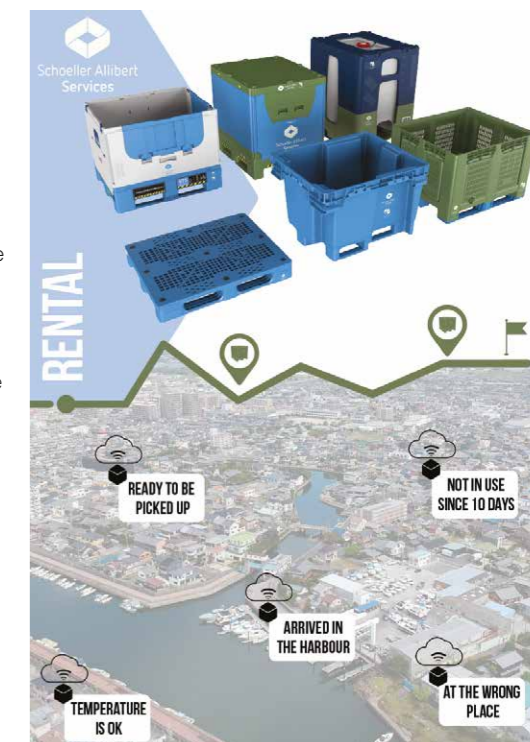
Schoeller Allibert is producent van herbruikbare plastic verpakkingen, met een wereldwijd bereik. We willen afval en het verspillen van natuurlijke bronnen voorkomen. Dit doen we door de kracht bij onze klanten te leggen via IoT. Zo krijgen zij inzicht in hun eigen 'pool', waardoor ze hun kosten beperken en efficiëntie maximaliseren.

We richten ons op de behoeften van de klant, voor nu en de toekomst. Het ontwikkelen van nieuwe oplossingen die slimmer, lichter en sterker zijn, en de ecologische voetafdruk reduceren. Op die manier verhogen we de efficiëntie van supply chains over de hele wereld op een duurzame manier.

Start nu en verlaag uw ecologische voetafdruk door het huren van herbruikbare plastic bulkverpakkingen via Schoeller Allibert. Wij doen de investering, terwijl u enkel een maandelijks vergoeding betaalt. Dankzij ons SmartLink® platform creëert en beheert u als klant uw eigen 'pool'. Zo wordt de supply chain gevisualiseerd en bruikbare inzichten geïdentificeerd.

We verzekeren snelle en professionele reparaties dankzij onderdelen in eigen productie en voorraad, klaar voor gebruik. Bovendien garanderen we recycling en circulariteit dankzij een gesloten kringloopstelsel. Wacht niet om uw supply chain te verbeteren. Samen zetten we de stap naar een betere en groenere toekomst.

[www.schoellerallibert.com](http://www.schoellerallibert.com) | [info.netherlands@schoellerallibert.com](mailto:info.netherlands@schoellerallibert.com)





# Problemen in de voedingsindustrie



Vraag iemand in de procesindustrie naar een veelvoorkomend probleem en de volgende drie komen naar voren: kennis lekt weg doordat ervaren krachten het bedrijf verlaten; een deel van het machinepark staat ongewenst stil; het onderzoeken van een klacht is zeer tijdrovend. Voor ieder probleem is er een oplossing; de kunst is om de juiste te vinden. Een juiste oplossing lost een probleem niet alleen op korte termijn op, maar biedt structureel verbetering. Het pakt het probleem bij de kern aan en doet niet alleen aan symptoombestrijding.

Hellebrekers Industriële Automatisering is de system integrator die deze problemen in de procesindustrie oppakt en oplost. Hiervoor hebben zij

een eigen Manufacturing Execution System ontwikkeld: Visual Link Software. Uw organisatie houdt kennis in huis wanneer deze vooraf gedefinieerd wordt en alle variabelen van het productieproces digitaal vastgelegd zijn. Een juiste analyse van productiedata voorkomt productiestilstand. En het achterhalen van de oorzaak van een klacht? Ook hier speelt digitaliseren en analyseren een grote rol in het verkorten van de tijd van onderzoeken.

 [www.visuallink.nl](http://www.visuallink.nl)

# U verloor... maar nu weet u beter!

Elke dag haalt u het beste uit uw mensen en machines. U koopt grondstoffen in voor een scherpe prijs en verwerkt deze tot producten van topkwaliteit. Toch zien we bij bedrijven zoals die van u grondstoffen met het afvalwater verloren gaan. Vaak gebeurt dit onbedachtzaam, soms door fouten die te laat worden opgemerkt. Ook bij reinigen en productwissels gaan grondstoffen verloren. U betaalt drie maal:

- Grondstofverliezen
- Waterzuiveringskosten
- Lozingskosten



Tot voor kort lieten deze verliezen zich slecht vertalen in KPI's, waardoor het lastig is om doelstellingen te formuleren.

IMD heeft het platform Sensight® ontwikkeld om deze verliezen inzichtelijk te maken in een handig dashboard. In Sensight® komt sensordata samen met onze jarenlange expertise in sensormeettechniek, kennis van de levensmiddelenindustrie en afvalwaterbehandeling. Samen realiseren we een grote impact op de rentabiliteit en duurzaamheid van uw productieproces. U heeft calamiteiten direct in beeld en u kunt zien waar winst te behalen is in uw proces. U kunt KPI's invoeren en uw organisatie uitdagen door de lat hoog te leggen.

Het dashboard draait in onze beveiligde omgeving en is benaderbaar vanuit uw internetbrowser. Onze sensoren sturen zelf hun ruwe data middels 4G-verbinding naar onze server, waardoor ongeoorloofde toegang tot uw ICT fysiek onmogelijk is.


 [www.imd-ma.nl](http://www.imd-ma.nl)

# In 2 uur over van R22 naar NH3, kan dat?

Jazeker, en Ferwerda en EQUANS (voorheen ENGIE) deden het. De wens van de toonaangevende vleesleverancier was om de bestaande koel-/vriesinstallatie te vervangen en gelijk over te stappen van het synthetische koudemiddel R22 naar een natuurlijk koudemiddel. Voorwaarde was wel dat de bedrijfsprocessen zo min mogelijk hinder zouden ondervinden van de werkzaamheden. Minimale stilstand en maximale continuïteit dus.

De huidige koudecentrale koelt de ruim 8.000 m<sup>2</sup> koudeopslag, waar meer dan 200 verschillende producten klaarliggen om verstuurd te worden. Vanwege de goede samenwerking van al 23 jaar, vroeg Ferwerda aan EQUANS om ook een voorstel te maken voor deze nieuwe koel/vriesinstallatie. De oplossing werd gezocht in een dakopbouw waar de nieuwe machinekamer, NH<sub>3</sub>-leidingen en regelstanden in geplaatst zouden worden. Zo kon het meeste werk in de werkplaats uitgevoerd worden en was er minimaal aanwezigheid op locatie nodig.

De uiteindelijke dakopbouw werd in één keer het dak op gehesen, waarna de aansluiting vanaf het dak verder voorbereid kon worden. Voor de volledige overschakeling naar de nieuwe koudecentrale was alleen nog maar een geplande stilstand van twee uur nodig! Missie geslaagd.

 [www.koudetechniek.nl](http://www.koudetechniek.nl)




# Lancering: visueel bubbel lekdetectie systeem

De Dansensor® LeakPointer® H<sub>2</sub>O is een lekdetectie oplossing voor verpakkingen die u helpt zelfs de kleinste lekken bloot te leggen. Met dit instrument bent u in de gelegenheid visuele lekdetectie testen (bubbel-testen) uit te voeren op elk type verpakking. Denk hierbij aan flowpack-, trayseal- en dieptrekverpakkingen. Het maakt niet uit of deze verpakkingen veel kopruimte bevatten zoals MAP-verpakkingen, of zelfs helemaal geen kopruimte zoals vacuüm- of skinpack verpakkingen.

Gullimex biedt oplossingen langs uw gehele lijn...

- Gasmengen en analyseren;
- Restzuurstof meten;
- Visuele inspectie van verpakking en product.

 [www.gullimex.com](http://www.gullimex.com)





## PRIMEUR IN INDUSTRIE: **RVS-ROBOT DOET INTREDE IN BRANCHE**

Beperkte materiaalkeuze maakt robotisering in de voedingsindustrie een uitdaging. Twee medewerkers van Jansen Techniek lieten zich niet uit het veld slaan en ontwikkelden R-OP, een unieke pick & place robot die een draaitafel en persoon vervangt.

Hij is nooit ziek, doet zonder morren en pauze urenlang dezelfde handeling en laat zich makkelijk verplaatsen. R-OP (afkorting van Robotische OPerator) is de nieuwste telg van Jansen Techniek. Het Puttense bedrijf biedt vooruitstrevende, technische oplossingen voor de hele voedingsindustrie. "Onze wortels liggen in de kippenindustrie, maar we leveren inmiddels ook aan de vlees-, vis-, agf- en bakkerijbranche", vertelt oprichter en eigenaar Jannes Jansen. Hij kent de ontwikkelingen en uitdagingen in de sector als geen ander. Hetzelfde geldt voor medewerker Corwin van den Bor, die als elektro servicemonteur veel bij klanten over de vloer komt: "Het viel me op dat overal volledig geautomatiseerde lijnen het werk doen, maar aan het eind van zo'n lijn in plaats van een robot een persoon staat die een verpakking van de draaitafel pakt en in een krat zet. Daar is natuurlijk een reden voor: alle machines en techniek in de voedingsindustrie moeten washdown zijn, dus van RVS. Maar dat materiaal is slap en zwaar. Het is daarom een uitdaging om een sterke en snelle robot van RVS te maken. Met bijvoorbeeld hoogsterkte staal is dat eenvoudiger, maar dat materiaal gaat snel roesten."



Corwin van den Bor test met R-OP

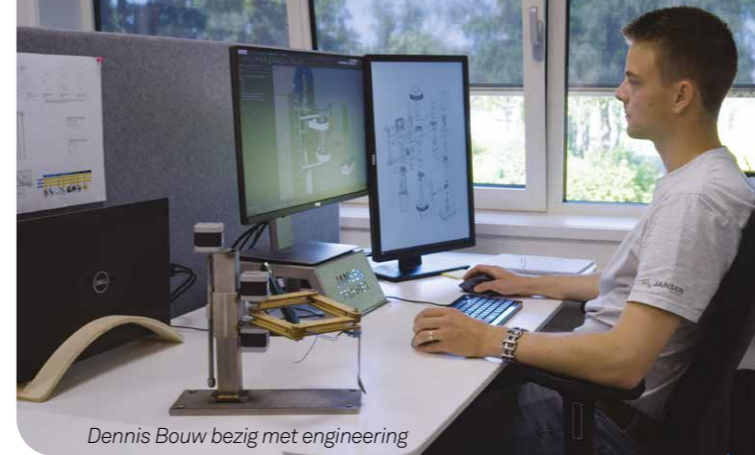
### ROBOTISERING

De beperkte materiaalkeuze is volgens Jannes de verklaring waarom in de branche sowieso nog nauwelijks met robots wordt gewerkt: "In alle recente rapporten van grote banken lees je over de ontwikkeling van robotisering in verschillende industrieën, maar de voedingssector loopt mijlver achter. Standaard robots, die in andere takken worden ingezet, zijn nu eenmaal geen lang leven beschoren in de natte industrie.

Maar de branche kampt met een groot medewerkerstekort. En, gezien het fysiek zware en eentonige werk, ook met personeel dat geregeld uitvalt wegens lichamelijke klachten."

### VIER-ASSIG

Corwin wilde de uitdaging wel aan een robot te ontwikkelen die wél geschikt is voor de voedingsindustrie. Dus stapte hij zo'n vier jaar geleden naar zijn collega, engineer Dennis Bouw. Die



Dennis Bouw bezig met engineering

wilde hem wel aan een schaalmodel helpen. Samen bekeken ze meerdere modellen. Van den Bor: "In de auto-industrie worden robots gebruikt die we ongeveer voor ogen hadden, alleen zijn die allemaal zes-assig. Voor ons model zijn slechts drie tot vier assen nodig. Het moest dus echt een uniek ontwerp worden." De engineering lag in handen van Dennis; Corwin bestelde motoren en schreef zelf de software. Twee maanden later stond het schaalmodel er. De jonge collega's hadden de smaak te pakken en droomden van een professioneel exemplaar. Dennis: "Hoe gaaf is het om zelf een robot te ontwikkelen die straks bij klanten komt te staan?"

Inmiddels kwam het idee ook eigenaar Jansen ter ore. Met gepaste trots: "Het plan van Corwin en Dennis typeert de mensen die hier werken: voortvarend, enthousiast en met grote passie voor ons vak." Jansen maakte budget vrij en de heren konden aan de slag. Zo gezegd, zo gedaan? Niet bepaald, vertelt Dennis: "We hebben goed gekeken naar waar behoefte aan is in de markt. De combinatie van de vereiste eigenschappen voor de robot – snelheid, hygiënisch materiaal, volledig washdown, makkelijk verplaatsbaar, kleine footprint – was een uitdaging. Zo moest de robot ook met naakte producten kunnen werken. De lagers moesten dus ook van RVS zijn. Maar omdat dat materiaal niet sterk genoeg is, heeft de ontwikkeling daarvan veel

tijd gekost. En alles moest door onszelf ontwikkeld worden omdat wat we wilden, nog niet bestond. Bovendien gingen de lopende projecten natuurlijk voor."

### 3D PRINTEN

Zo'n vier jaar na het schaalmodel was afgelopen voorjaar R-OP dan echt een feit. Voor de bouw is gebruik gemaakt van geavanceerde technieken. "De RVS constructie-armen zijn deels 3D geprint, net als de kunststof motorkappen. De robot is eenvoudig te bedienen dankzij zeer intelligente software. Het inleren van de posities is bijvoorbeeld heel makkelijk. Over de interface tussen operator en robot is goed nagedacht," vertelt Corwin.

De robot, die met heftruc of palletwagen makkelijk te verplaatsen is, kan tot 120 picks per minuut verwerken, afhankelijk van slag en gewicht. Zalmfilets, kippendijen, koekjes en courgettes; tot vijf kilo kan R-OP allerlei voedingsmiddelen, verpakt of onverpakt, van de lijn pakken en in een krat plaatsen. Jannes: "Daarmee kan de robot een draaitafel én persoon vervangen. Ook bestaat de optie om visiontechniek toe te voegen, die bijvoorbeeld een end-of-line inspectie uitvoert en de positie van producten herkent. Zo kunnen we al het goede van de mens aan R-OP toevoegen."

 [www.jansentechniek.nl](http://www.jansentechniek.nl)





SLIM, DOORDACHT EN VEILIG

# HET KLOPPEND HART VAN INKOOP, PRODUCTIE EN VERKOOP

Hoe automatiseer je snel bedrijfsprocessen, maar houd je het systeem eenvoudig om mee te werken? Voor die uitdaging stond Mick van Meines, van Van Meines Fishconcepts. Hij ging de challenge aan en vertrouwt nu op het slimme, doordachte en veilige Cloud ERP-systeem ReflexBlue.

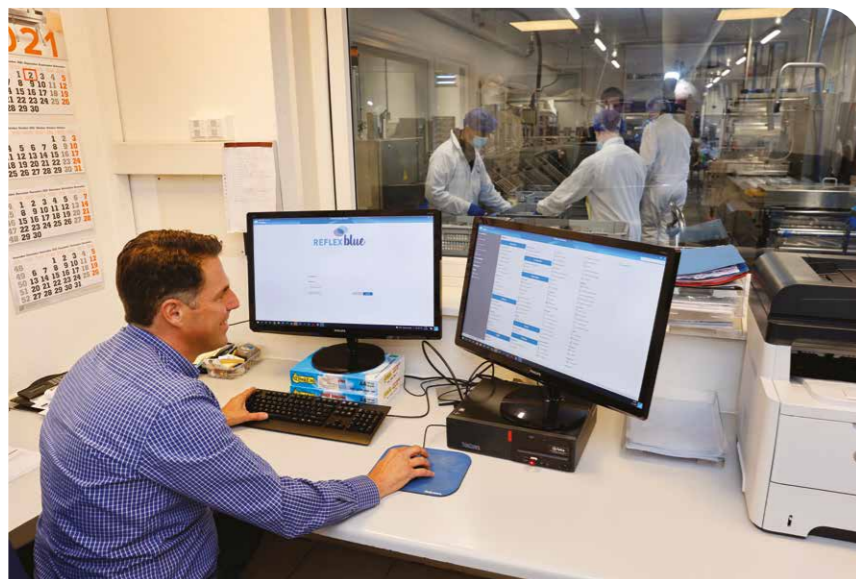
Van Meines is klant van het eerste uur bij ReflexSystems. Eigenaar Mick weet nog dat het systeem volgens DOS werkte. "Ik werk sinds begin jaren '90 bij het bedrijf. Als zesjarig jochie hielp ik al mee. Dan mocht ik met mijn vader visjes bakken op de kist. Hij richtte onze

groothandel in verse en gebakken vis ruim vijftig jaar geleden op. In Amsterdam." Inmiddels is het bedrijf actief op meerdere locaties. AMfish convenience in Katwijk en Van Meines Fishconcepts in Zoetermeer. Op laatstgenoemde locatie worden verse visconcepten

ontwikkeld en verpakt voor de retail in Europa. "We doen het goed", laat Mick weten, er is veel vraag naar onze producten. Klanten vertrouwen op onze service met een hoofdletter S! Het bedrijf groeit hard, daarom is het belangrijk om focus te kiezen. Een goed ERP-systeem helpt ons hierbij."

## TRENDSETTER IN VIS

"In Amsterdam werkten we met Reflex 3000", vervolgt Mick. "Met ReflexSystems zijn we ooit in contact gekomen via bevriende slagers. Ik dacht: 'als het werkt voor vlees, dan kan het ook voor vis'. We waren één van de eerste visbedrijven die met hun ERP-systeem gingen werken. Voor ons nieuwste bedrijf Van Meines Fishconcepts in Zoetermeer kozen we voor de Cloud-versie ReflexBlue. Ook als één van de eerste visbedrijven. We wilden snel een goede basis creëren. Deze innovatieve Cloud ERP-applicatie is toegankelijk, gemakkelijk uit te breiden en paveit de weg richting toekomst." Bij de start had Mick wel enige bedenkingen: "Eigenlijk wil ik niet helemaal vooroplopen in de markt, maar doe het nu toch. En het gaat goed. We werken er iedere dag mee, digitalise-



Mick van Meines (l) en Soufian Ouald L'Hadj

ren en optimaliseren is ongoing business. In de Cloud zijn sommige toepassingen gemakkelijker. Belangrijk blijft dat iedereen ermee kan werken."

## SAMENWERKING

Soufian Ouald L'Hadj van ReflexSystems: "Het is heel mooi wat er binnen onze samenwerking gebeurt. Ik kende Mick als bestaande gebruiker. Toen zijn wens kwam om op de nieuwe locatie te automatiseren, zijn we in gesprek gegaan over ReflexBlue. Door met elkaar te brainstormen, hebben we de wensen omgezet in een bruikbare oplossing. Dat betekende goed luisteren, horen wat er leeft en grenzen opzoeken. Mick is iemand die risico durft te nemen, hij omarmt de applicatie."

ReflexSystems en Van Meines Fishconcepts hebben gezamenlijk de puzzelstukjes gelegd om zoveel mogelijk processen te automatiseren en het systeem toch simpel te houden. Implementatie en ingebruikname volgden. Een


uitdaging, omdat het voor Mick en collega's bekende Reflex3000 megaveel functionaliteit heeft, en ReflexBlue de wat onbekende, jongere en meer ingenieuze tegenhanger is. "Een klant die gewend is in een uitgebreide omgeving te werken, krijgt nu te maken met een applicatie die erop lijkt, maar anders en vernuftiger werkt. Het is net als een nieuwe auto met slimme opties", vult Soufian aan.

## KLOPPEND HART

Bij Van Meines Fishconcepts zijn ze enthousiast over de uitgebreide mogelijkheden van ReflexBlue. Het is zoals Mick omschrijft 'het kloppend hart van inkoop, voorraad, productie en verkoopproces' geworden. Hij zegt de beslissing genomen te hebben om met deze Cloudoplossing voor de voedingsmiddelenindustrie te gaan werken; maar niet zonder zijn medewerkers erbij te betrekken. "Als ik het gevoel heb dat het werkt, dan neem ik de collega's erin mee en informeer ik hen over de keuze voor het systeem."

## APK

Mick: "Twee jaar geleden zijn we met de implementatie gestart, de inrichting van het systeem is geregeld. Nu is een APK-beurt nodig, omdat ReflexBlue steeds meer mogelijkheden biedt. We moeten tijd maken voor een evaluatie over de huidige werkwijze: gaat het goed of kan het anders, nog efficiënter?" Van Meines is verantwoordelijk voor de input, ReflexSystems zorgt ervoor dat het werkt. "Klopt", beaamt Soufian. "Wij voelen ons verantwoordelijk voor de risico's van een Cloudoplossing, dus bedenken we oplossingen voor het moment dat bijvoorbeeld de internetverbinding wegvalt. Met innovatieve technologie zorgen we ervoor dat de applicatie onthoudt waar de gebruiker mee bezig was, zodat je, zodra er weer internet is, gewoon verder kan gaan." "Zo werken we samen slim, doordacht en veilig", besluit Mick.

 [www.vanmeines.nl](http://www.vanmeines.nl)  
[www.reflex-systems.nl](http://www.reflex-systems.nl)



## VOORKOM RECALLS DOOR BIOFILM



LEES MEER

- Snelle en eenvoudige detectie van biofilms met **TBF 300 sneltest**
- Succesvol **biofilmvrij protocol** met enzymatische reinigingsmiddelen
- **Verwijdert biofilm** en voorkomt opbouw van nieuwe biofilm
- Verzekert een **veilige productie**



CHRISTEYNS • T +31 (0)297 274390 • WWW.CHRISTEYNS.COM

FEEL SAFE WITH US



Een nieuwe naam voor een vertrouwde partner in deuren en docks.

Vanaf 1 september heeft Alsta Nassau de naam veranderd naar Nassau Door. Een nieuwe naam, maar u kunt rekenen op dezelfde, vertrouwde kwaliteit.

Nassau is dé partner als het gaat om de installatie, service en onderhoud van industriële deuren en andere toegangsopties.

Bel voor een vrijblijvende kennismaking: 0162 - 47 60 00.

Nassau Door

Bredaseweg 51  
4844 CK Terheijden

+31 (0)162 47 60 00  
www.nassaudoor.nl

### EIWITTRANSITIE

## 4 OP 5 NEDERLANDERS WIL MEER PLANTAARDIG AANBOD



Vier op de vijf Nederlanders willen dat restaurants en supermarkten méér plantaardig eten gaan aanbieden. Ruim de helft van de ondervraagden (58%) is er bovendien akkoord mee als winkels vlees duurder maken. Voor het verlagen van de prijs van plantaardige producten of gerechten is nog meer steun: 75%. Tweederde vindt het een goed idee dat fabrikanten dierlijke ingrediënten in hun producten vervangen door plantaardige. Dit blijkt uit een

onderzoek van Kieskompas in opdracht van ProVeg.

Twee op de drie ondervraagden vindt dat voedselproducenten (68%), en supermarkten en horeca (67%) een taak hebben in het verminderen van de vleesconsumptie. Slechts 4% vindt dat alle verantwoordelijkheid bij de consument ligt.

[www.proveg.com](http://www.proveg.com)

### OVERNAME

## OVERNAME VONK VLEESWAREN DOOR HOMEKO-HOEFSMIT

Homeko-Hoefsmit B.V., een producent van kwaliteitsvlees, vleeswaren, snacks en toebereide producten, breid uit, door een overname van de activiteiten van Vonk Vleeswaren B.V. (producent van kwalitatieve vleeswaren). De werkzaamheden van Vonk Vleeswaren zijn beëindigd, Homeko-Hoefsmit zet deze voort onder de naam Homeko Slicing B.V., met de huidige medewerkers en producten op locatie Stolwijk. "De Vonk is overgeslagen", aldus de directie.

[www.homeko.nl](http://www.homeko.nl)

### KWEEKVLEES

## DSM STAPT MET MEATABLE IN KWEEKVLEES

Innovatief voedingsbedrijf Meatable gaat samenwerken met Royal DSM voor de ontwikkeling van groeimedia voor kweekvlees. Groeimedia is een voedingsstofrijke vloeistof die de essentiële voedingsstoffen bevat

zoals koolhydraten, eiwitten, zouten, vitamines en groeifactoren die cellen nodig hebben om te groeien. Naar schatting is de vloeistof goed voor 50-90% van de productiekosten van kweekvlees. Als cruciale technologische en kostendoorbraken worden bereikt, kan kweekvlees een oplossing zijn die bijdraagt aan diversere duurzame en gezonde voeding voor een groeiende wereldbevolking - en zal het een marktpotentieel van triljoen dollar hebben.

[www.meatable.com](http://www.meatable.com)





# Digitale transformatie nu beschikbaar

Nog steeds afhankelijk van bergen papier of omvangrijke Excel-sheets? Deze handmatige processen kunnen kosten, tijd en complexiteit toevoegen aan uw kwaliteitsproces.

## DRIE TIPS OM DIGITAAL TE GAAN

### • In kaart brengen papierproces en workflow

Het is belangrijk om alle redenen te begrijpen waarom papier wordt gebruikt voor registratie en hoe het allemaal in kaart wordt gebracht.

### • Projectkampioenen toewijzen

Het implementeren van nieuwe processen en systemen is makkelijker als er een duidelijke projecteigenaar is.

### • Ondersteuning culturele verandering

De digitale transformatie gaat gepaard met het veranderen van gevestigde praktijken en processen. Leg de voordelen uit en betrek belangrijke teamleden bij het planningsproces.

## HOE KAN QIS HELPEN?

QIS kan het digitale transformatieproces eenvoudiger en minder ontwrichtend maken. QIS ondersteunt verbeteringen in productconsistentie, optimaliseert de procesefficiëntie en levert kritieke informatie over de hele productie om kwaliteitsverlies te voorkomen en kosten te verlagen. Uiteindelijk helpt het een superieure klantervaring te leveren.

QIS geeft inzicht in real-time, statistisch gebaseerde informatie, helpt bij het aansturen van onmiddellijke in-line verbeteringen en biedt de analytische tools om strategische verbeteringsdoelen op langere termijn te ondersteunen. Het systeem vereist geen specialistische aanpassingen of programmeerkennis en kan worden geïmplementeerd zonder de dagelijkse routine te verstoren. Resultaten en terugverdientijd worden gemeten in weken of maanden, niet in jaren.

 [www.qisoft.com](http://www.qisoft.com)

# QISOFT



When someone says they prefer creating manuel control charts.

# Nieuwe fabriek voor Spako Food Machinery

In Asten heeft Spako Food Machinery een nieuwe 'state of the art' fabriek gebouwd. Met een geautomatiseerd machinepark worden hier turnkey projecten en standaard machines, zoals kookketels en rookkasten, geproduceerd.

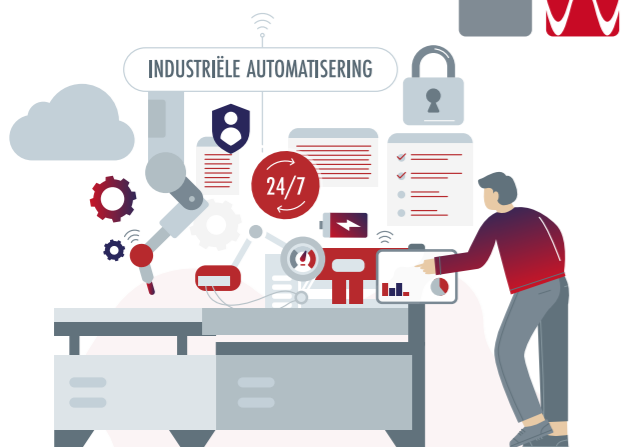
Engineering, productie en assemblage vindt allemaal plaats in eigen fabriek. Met een enthousiast team leveren we de mooiste projecten en machines voor de voedingsindustrie en de ambachtelijke voedselverwerkers.

## EFFICIËNTERE PROCESSEN, DAAR DRAAIT HET OM!

 [www.spako.nl](http://www.spako.nl) / [www.werkenbijspako.nl](http://www.werkenbijspako.nl)



# Integratie van kantoor- en fabrieksautomatisering



Information Technology en Operation Technology Portfolio vloeien steeds meer in elkaar over. Het aantal apparaten dat met het productieproces (en OT en IT) wordt verbonden, neemt alsmaar toe. Denk bijvoorbeeld aan Internet of Things (IoT), Industrie 4.0, digitalisering, Artificial Intelligence en robotisering. Al deze innovaties bieden kansen, maar ook uitdagingen.

## RUIME ERVARING IN DE INDUSTRIEMARKT

Al sinds de oprichting van Simac in 1971 door Mac van Schagen, ex-medewerker van Philips, is ons familiebedrijf geworteld in het fabriekswezen. Met Veldhoven als hoofdlocatie bevinden we ons in de achtertuin van Brainport Eindhoven en de High Tech Campus. Samen met onze zusterbedrijven Simac IT NL, Simac Masic, Simac Electronics en Simac Document Solutions biedt Simac QuadCore een veelomvattend IT en OT-portfolio voor de industrie(food)markt.

 [www.simac.com](http://www.simac.com) | [info@simac-qca.com](mailto:info@simac-qca.com)

# Een logistieke oplossing voor horeca Nederland

Meer verkoop, minder gedoe. Dat is de formule die VersTrade heeft gecreëerd met de VersTrade app. Met hun platformorganisatie wil VersTrade de markt doorbreken en het voor producenten makkelijker maken om producten aan de man te brengen.

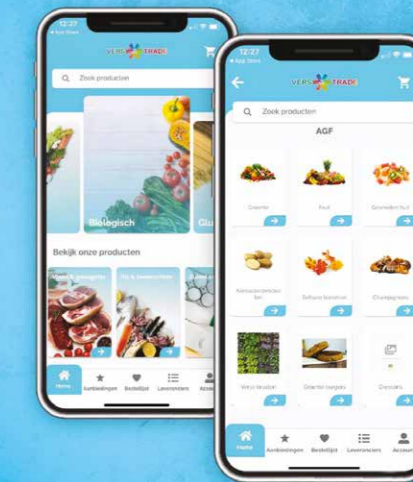
Door een slimme hub-structuur heeft VersTrade een landelijke dekking voor zowel het ophalen als leveren van producten aan de Nederlandse horeca. Voor veel producenten gaat er een wereld open: met de app kan de Nederlandse horeca met slechts een paar klikken een gehele bestelling plaatsen.

De app brengt mensen in verbinding: voedselproducenten kunnen hun producten rechtstreeks aanbieden aan horecaondernemers. Hierdoor creëert het een transparante markt en weten ondernemers altijd waar ze aan toe zijn. Een bestelling kan direct bij diverse producenten geplaatst worden. Afnemers zien altijd waar het bestelde product vandaan komt.

De logistiek? Die neemt VersTrade voor haar rekening. VersTrade haalt deze zelf bij de producent op. De producent kan zich dus volledig richten op het creëren van (h)eerlijke producten!

 [www.verstrade.nl](http://www.verstrade.nl)

## DOWNLOAD DE APP!



 [www.verstrade.nl](http://www.verstrade.nl)



BIJZONDER BOUWPROJECT VOOR COMPAXO

# ‘EEN MOOIERE LOOK&FEEL DAN STAAL’

Al vijf generaties lang wordt in Gouda gewerkt aan fijne vleeswaren. In exact 125 jaar is Compaxo gegroeid van kleine slagerij in de binnenstad tot fabrikant die wereldwijd levert. Om op topniveau te blijven werken, is continue vernieuwing nodig. Willy Naessens Nederland heeft daarom onlangs een nieuwe snelkoelruimte gebouwd en opgeleverd.

Compaxo werd officieel opgericht in 1896. De familiegeschiedenis begint echter al een ruime halve eeuw eerder, met een slagerij in de Goudse binnenstad. Met name de fijne vleeswaren, op een speciale manier gesneden vlees, vonden hier gretig aftrek. Reden voor

latere generaties om juist deze vleeswaren op grotere schaal te gaan produceren.

## DE WERELD IN

Hiervoor werd in 1952 een fabriek gebouwd, op de locatie waar Compaxo Fijne Vleeswaren b.v.

nog altijd te vinden is; aan de Schielands Hoge Zeedijk 35 in Gouda. Van hieruit gaan de salami, achterham, grilworst, filet americain, barbecueworsten en vele andere fijne vleeswaren de wereld in. En vegetarische en veganistische producten, ook onder private label. Daarnaast is Compaxo een belangrijke leverancier van bacon, met name voor export naar Groot-Brittannië en Ierland. De bacon wordt overigens geproduceerd en geëxporteerd vanuit de locatie in Zevenaar. Ruim een halve eeuw geleden besloot de toenmalige generatie om hier een eigen slachterij te openen, om zo kwaliteit te kunnen blijven garanderen. Liefst zo dicht mogelijk bij de leveranciers. In deze streek bevinden zich namelijk veel varkenshouderijen.

## UPDATEN

De slachterij is ondertussen grotendeels geautomatiseerd en werkt niet meer exclusief voor Compaxo. Daarvoor is de capaciteit eenvoudigweg te groot. Om te kunnen blijven voldoen aan de groeiende vraag, zonder de kwaliteit uit het oog te verliezen, is regelmatig vernieuwen niet te vermijden. Vandaar dat er momenteel hard wordt gewerkt om



het fabrieksterrein in Zevenaar te 'updaten'. "Momenteel zitten we in fase 2 en zijn we bezig met het toevoegen van 2.400 m<sup>2</sup> werkruimte: kantoren en facilitaire -, koel- en werkingsruimtes. In fase 3 krijgen we nieuwe ontvangst- en verdovingsruimtes voor de varkens en nieuwe wasstraten. Daarna zijn we weer helemaal bij", zegt Menno van der Post, directeur Compaxo Zevenaar.

## WILLY NAESENS NEDERLAND

Fase 1 is ondertussen zo goed als afgerond en dus operatief. "De bouw van een nieuwe snelkoelruimte. In zes uur wordt hierin het

vlees op verwerkingstemperatuur gebracht. Hier was een grote behoefte aan, dus er zat tijdsdruk op de bouw. We hebben daarom gezocht naar een partij die snel kon opleveren. Die vonden we in Willy Naessens Nederland. En ik kan zeggen dat dit een hele prettige ervaring is geweest", aldus Menno.

## EIGEN HUIS

Dat Willy Naessens wél binnen de gevraagde tijd kon opleveren, komt omdat de internationaal opererende betonbouwer vrijwel alles wat bij de bouw komt kijken in eigen huis heeft. Van het ontwerp van de constructie en het benodigde bouwmaterieel, tot en met eigen betoncentrales en prefab-fabrieken. "Hierdoor waren we niet alleen in staat om binnen de gestelde tijd op te leveren, maar het maakt ook dat we flexibel zijn in het bouwproces. Dit was bij Compaxo extra welkom omdat wij over de bestaande stallen heen moesten bouwen. Overdag ging het werk in de fabriek gewoon door, wat inhield dat wij alleen 's avonds en 's nachts aan de slag konden. Extra complicatie was dat de bouw rond de Kersttijd plaatsvond. Een erg drukke periode voor Compaxo", zegt Cas Schuurmans,



uitvoerder bij Willy Naessens Nederland en nauw betrokken bij het project in Zevenaar. Hij vervolgt: "Een hele uitdaging, maar het ging super. Ook de montage van de casco bouw. Vloeren en koelcelwanden, dakvloeren, het ziet er allemaal erg goed uit. Mede dankzij de prima verlopen samenwerking met andere installateurs."

## BLIJ MET EINDRESULTAAT

Menno is blij met het eindresultaat: "We hadden tot nu geen ervaring met betonbouw. Het proces gaat wat langzamer van start voordat je iets ziet groeien. Maar dankzij de specifieke bouwwijze gaat het daarna enorm snel en staat er een gebouw met een mooiere look and feel dan bij staal. De levensduur is bovendien veel langer. Dus wat betreft prijs/kwaliteit is dit een mooi project. Echt een hele mooie samenwerking, ook op persoonlijk vlak. Efficiënt bovendien, met een uitstekend resultaat."

 [www.willynaessens.nl](http://www.willynaessens.nl)







v.l.n.r. Rick Hageman,  
Serdar Tolenaar en  
Henk Brussaard

## NIEUW CONCEPT MAMA'S MAALTIJDEN

# 'WE WILDEN EEN WEBSHOP ZONDER GEDOE'

Na bijna een jaar van voorbereiding ging dit voorjaar het nieuwe 'Mama's Maaltijden' live. Sindsdien zijn de ultra verse kant-en-klaar maaltijden in het hele land te koop. Estrategy bouwde de webshop.

Mama's Maaltijden is ontstaan in de PLUS supermarkt van Serdar Tolenaar in Hillegom. "Ik werkte weleens over, en warmde dan een kant-en-klaarmaaltijd op. Uit ervaring wist ik dus dat er in die markt ruimte is voor meer smaak en betere kwaliteit." Toen hij de winkel ging verbouwen, besloot hij ook de keuken uit te breiden, koks aan te nemen en kant-en-klaarmaaltijden te gaan verkopen. Al snel bleek dat omliggende supermarkten van SPAR, Coop en PLUS interesse hadden om ze ook te verkopen. Rick Hageman, eigenaar van drie Spar supermarkten in Noord-Holland, was al jarenlang op zoek naar kwalitatief zeer goede maaltijden. Hij proefde de maaltijden uit Hillegom, ging direct overstap en overtuigde Serdar van de noodzaak een extra kok aan te nemen om te kunnen doorleveren aan collega's. Zo kwamen de maaltijden bij tien supermarkten in de regio Hillegom in het schap.

### ZONDER POESPAS

"Het liep meteen als een trein", blikt Serdar vol trots terug. Food-ondernemer Henk Brussaard

### MOGELIJKHEDEN KLANTENPORTAAL

- Klant-inlog
- Klant-accounts
- Direct bestellen
- Bestellijsten
- Prijslijsten
- Kortingsstaffels
- Voorraadbeheer
- Orderhistorie
- Product Information
- Retourafhandeling
- Documenten
- Tracking & tracing
- Meldingen
- Herinneringen
- Rapportages
- EDI-koppeling
- ERP-koppeling

*Estrategy levert innovatieve en gebruiksvriendelijke web- en software-oplossingen. Een multidisciplinair team zorgt voor razendsnel schakelen en naadloze integratie in de bedrijfsvoering.*

zag dat. Vanuit vrijwel elke supermarkt kreeg hij te horen dat dit segment nog niet werd ingevuld, maar er wel veel behoefte aan was. Hij belde mij met de vraag of we dit niet samen landelijk zouden kunnen uitrollen. Daarop hebben we een plan opgesteld, een naam bedacht en een productiepartner gevonden. Mama's Maaltijden was geboren!" Rick: "Mama, omdat mama warmte uitstraalt en herkenbaar is: 'Mama is lief en kookt lekker!' We maken herkenbare gerechten; zonder poespas, maar met de smaak en structuur zoals je hem kent vanuit huis."

### EEN EIGEN GEZICHT


Inmiddels zijn er zo'n twintig varianten, van Surinaams, Indisch en Italiaans, tot Hollandse stampotten. Ieder land heeft een eigen 'Mama', met een eigen gezicht. Er is een Surinaamse Mama voor de roti, een Indonesische Mama voor de Indische bami en nasi, en een Hollandse Mama voor de stampotten. "De Mama's hebben we meegenomen in de ontwikkeling van de maaltijden," zegt Serdar. "Ze hebben ook steeds geproefd. Met hun feedback hebben we aanpassingen gedaan. We staan voor kwaliteit en authentieke smaken."

### EENVOUDIG BESTELLEN

Die kwaliteit moet al starten bij het bestellen, vinden de eigenaren. Ook dat moet makkelijk kunnen, zonder gedoe. "Online retail zit in de lift en een goede webshop is dus belangrijk. We wilden een eenvoudig en snel systeem voor zowel onze klanten, de producent als onze distributeur", zegt Rick. "Een webshop waar je makkelijk de aantallen invoert en met één druk op de knop de maaltijden van je keuze kunt bestellen. Via Google kwamen we bij Estrategy. Dat voelde meteen goed. Zij hebben veel ervaring, en al onze wensen weten te vertalen naar een mooi klantportaal. Daarin zit nu ook een bestelsysteem ingebouwd dat automatisch de orders genereert."



Het klantportaal is inmiddels geïmplementeerd en draait naar volle tevredenheid. Serdar: "We zijn nu samen met Estrategy bezig het systeem aan onze boekhouding te koppelen en via EDI te integreren met retailklanten. De maaltijden worden vier keer per week besteld. Het gaat heel soepel."

 [www.mamasmaaltijden.nl](http://www.mamasmaaltijden.nl)  
[www.estrategy.nl](http://www.estrategy.nl)




**LIVE EVENT**  
**REDUCE ALLERGEN RECALLS**

Op 12 november 2021 vindt het eerste SimplyOK Allergen Management Symposium plaats, voor de voedingsmiddelenindustrie, retail en certificatie-instellingen, over de laatste internationale

ontwikkelingen op het gebied van allergenenmanagement. Ondanks alle inspanningen de afgelopen tien jaar op het gebied van voedselveiligheid, nemen recalls in verband met allergenen nog

steeds toe. Wat kunnen we leren en verbeteren om incidenten te verminderen en merkreputatie goed te houden? Het evenement richt zich op de basispijlers van allergenenbeheer en biedt tools

voor de levensmiddelenindustrie. Ook de impact van SimplyOK-certificering als next level in voedselveiligheid wordt besproken.

 [www.simplyok.eu/event](http://www.simplyok.eu/event)

**ONBEKENDE ILLEGALE STOFFEN IN VOEDINGSSUPPLEMENTEN**



Uit onderzoek van de NVA blijkt dat 64% van de voedingssupplementen één of meer niet-toegestane farmacologische werkzame stoffen of giftige plantenstoffen bevat. Deze controle is op basis van een bestaande lijst van stoffen die illegaal zijn. Maar wat als je ook stoffen wil vinden die (nog) niet op de lijst staan? Hoe ga je dan te werk? Dankzij het toepassen van kunstmatige intelligentie in wetenschappelijke litera-

tuur en andere media is Wageningen Food Safety Research onlangs 20 onbekende illegale stoffen op het spoor gekomen, die gebruikt kunnen worden om voedingssupplementen te 'verrijken'. Deze stoffen zijn toegevoegd aan de database die gebruikt wordt in de controle van voedingssupplementen.

 [www.wur.nl](http://www.wur.nl)

**VERPAKKEN**  
**GREINER ONTWIKKELT ZELF-SCHIEDENDE BEKER**

Een innovatieve ontwikkeling van Greiner Packaging zorgt voor een revolutie in de recycleerbaarheid van karton-kunststofcombinaties. Hiermee ben je niet meer volledig afhankelijk van de medewerking van de consument om afval correct te sorteren. De innovatieve ontwikkeling K3@r100 zorgt ervoor dat het karton en plastic voordat ze worden gerecycled, al tijdens het eerste sorteerproces aan de juiste materiaalstromen worden toegewezen.

 [www.greiner-gpi.com](http://www.greiner-gpi.com)



**INTERNATIONALE NORMEN VOOR ALLERGENEN**

De WHO/FAO heeft normen geadviseerd voor het waarschuwen voor mogelijke onbedoelde aanwezigheid van allergenen in voeding. Onderzoek van TNO naar de gevoeligheid van personen met een voedselallergie vormde de basis voor dit wetenschappelijke advies. De normen kunnen potentieel levensgevaarlijke situaties voor voedsel-allergische consumenten helpen voorkomen, én de kwaliteit van leven van mensen met een voedselallergie aanzienlijk verbeteren. De helft van alle onderzochte voedsel-allergische patiënten heeft één of meerdere keren per jaar een onverwachte allergische reactie. De oplossing ligt in het vaststellen van normen voor allergenen die de maximale hoeveelheden aangeven die veilig zijn voor allergische consumenten (Referentie Doseringen).

 [www.tno.nl](http://www.tno.nl)

**EU SLACHT MEER EN ZWAARDERE VARKENS IN 2021**

Volgens gegevens van het Europese statistiekbureau Eurostat zijn in de eerste helft van 2021 in de 27 EU-landen in totaal 124,17 miljoen varkens geslacht. Dat is een toename van 4,31 miljoen dieren ten opzichte van januari tot en met juni 2020. Doordat de slachtgewichten ook hoger waren, steeg de varkensvleesproductie in de eerste helft van 2021 met 478.000 ton (+4,2 procent) ten opzichte van het jaar ervoor.

Spanje heeft zijn positie als belangrijkste producerende land in de Europese Unie (EU) versterkt. Daar steeg het aantal geslachte varkens met 1,34 miljoen stuks (+4,9 procent) tot 28,34 miljoen stuks. In tegenstelling tot veel andere landen

daalden de slachtgewichten in Spanje licht, waardoor de varkensvleesproductie 'slechts' met 4,1 procent toenam tot 2,61 miljoen ton.

 [ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)



**VERPAKKEN**  
**BAANBREKENDE OPLOSSING VOOR RECYCLEN PVDC**

Solvay, een wetenschapsbedrijf dat hoogwaardige materialen maakt voor veilige en betrouwbare voedselverpakking, heeft een 'proof of concept' uitgevoerd waaruit blijkt dat polyvinylideenchloride (PVDC) kan worden gerecycled. PVDC wordt wereldwijd toegepast bij meerlaagse barrièreverpakkingen voor voedingsmiddelen, dranken en zorgproducten. Het betreft een proces voor het recyclen van de biaxiaal georiënteerde folie Ixan® PVDC uit een post-industriële afvalbron van voedselverpakkingen zonder de prestaties van het barrièrepolymeer aan te tasten. Het is een belangrijke stap naar duurzamere en circulaire verpakkingstoepassingen, waarbij ook andere initiatieven kunnen worden ontplooid, zoals het recyclen van gebruikte verpakkingen die PVDC bevatten.

 [www.solvay.com](http://www.solvay.com)



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

# VISPRIJZEN

De visindustrie worstelt met diverse lockdowns in het Oosten en het tekort aan containers. Dat heeft invloed op de visprijzen en innovatiemogelijkheden door de gehele keten.



Visverwerkingsbedrijven kiezen voor een voorzichtige aanpak in bevoorrading, om de risico's van het coronavirus en financiële verliezen te beperken. Net als veel andere branches heeft de visbranche last van het tekort aan zeecontainers. Door gebrek aan vracht in de coronacrisis werden containerschepen uit de vaart genomen en kwamen containers op verkeerde plekken te staan. Doordat er bovendien minder containerschepen in gebruik waren, steeg (en stijgt) de individuele containerprijs. Die prijsstijgingen worden nu doorberekend in de visprijzen.

## PANGASIUS

Vietnam, één van de grootste exporteurs van pangasius, ging afgelopen maand opnieuw in lockdown. De meeste visverwerkingsbedrijven in Vietnam moesten dicht. De verwachting is dat het productietekort en de prijzen van pangasius hierdoor verder zullen toenemen.

Daarnaast zijn in de afgelopen maanden verschillende bedrijven door het NWWA in Vietnam geïnspecteerd. Gekeken is naar juistheid van bedrijfsgegevens en of deze bedrijven geschikt zijn voor export naar Nederland. Aansluitend daarop heeft het Ministerie van LNV nieuwe exportregistratie-aanvragen van visverwerkingsbedrijven voor Vietnam ingediend. Een aantal bedrijven moet nog additionele informatie aanleveren om te mogen exporteren.

## ROG, ZEEDUIVEL EN HEEK

De prijzen voor rog, zeeduivel en heek gaan mogelijk oplopen, doordat de Coöperatieve Visserijorganisatie afgelopen tijd diverse aanvoerbepalende maatregelen moest afkondigen voor deze vissoorten. Dit vanwege de hoge uitputting, en beperkte mogelijkheden om via internationale ruilen extra vangstrechten te werven.

## ZALM

Zalmprijzen blijven wel relatief stabiel, ook al is er een tekort aan vrachtwagens om de zalm te vervoeren. Dat komt doordat het aanbod groot is. Het afzetvolume van Noorse zalm steeg in week 37 met 32% ten opzichte van vorig jaar. Dit heeft volgens de Noorse producenten te maken met de sterke foodservice & retail.

## INNOVATIE

Hoewel innovatie onder druk staat door de onzekere tijden, is er een ware 'boom' in de offshore aquacultuur, oftewel 'open oceaan aquacultuur' voor zalm. Dit is een benadering waarbij viskwekerijen op enige afstand van de kust worden geplaatst. Het grote voordeel ten opzichte van het produceren op land is dat er geen dure biofilters en pompen nodig zijn; de zee doet dat. De verwachting is dat in 2030 de offshore zalmproductie 5% van de wereldwijde markt van zalm zal innemen.

BRON: AMFISH CONVENIENCE

VERANTWOORD VERPAKKEN OP NIEUWE ÉN GEREVISEERDE MACHINES

WWW.MULTIVAC.NL  
WWW.GEBRUIKTEMULTIVAC.NL

**MULTIVAC**

Hamburgervormmachines  
Stavenvormmachines  
Ballenvormmachines  
Verpakkingslijnen  
Dekselsluiters  
Vulmachines  
Ontnesters  
Draaitafels

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers:  
- hoge productie snelheid  
- hygiënisch ontwerp  
- groot gebruiksgemak  
- bijzondere productie flexibiliteit  
- pletband is in hoek en hoogte verstelbaar  
- ook geschikt voor vlees vervangende producten

Diafragma series  
DF 50: Ø20 – Ø48 20 – 70 gr.  
DF 70: Ø40 – Ø65 60 – 140 gr.  
DF 100: Ø60 – Ø95 130 – 200 gr.

Technische gegevens  
Bandsnelheid: 30 meter/min  
Capaciteit: 170 porties/min

Nieuw model: TVM260N

Nieuw model: ATM200

Hamburgervormmachines:  
- diverse hamburgervormen  
- hygiënisch ontwerp  
- buizenframe  
- foodgrade materialen

Pneumatisch:  
TVM140N: 45 burgers /min.  
TVM260N: 80 burgers /min.  
TVM400N: 120 burgers /min.

Servo:  
TVM400SE: 135 burgers /min.  
TVM520SE: 180 burgers /min.

Goudstraat 26  
2718 RC Zoetermeer

T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl  
www.tapmachinebouw.nl



# De GEA factor

Complete oplossingen voor snijden,  
beladen en verpakken.

Kaas – Vleeswaren – Vis – Vegetarisch



- Modulaire opbouw met naadloze onderlinge integratie.
- Maximale flexibiliteit, controle en productiviteit.
- Hoge betrouwbaarheid met optimale service.

Ervaar het zelf met úw product. Informeer naar  
onze "**Test before you invest**" aanpak.

Neem contact op met één van onze  
slicing & packaging experts:  
[jorie.aerts@gea.com](mailto:jorie.aerts@gea.com) of [carl.schoonus@gea.com](mailto:carl.schoonus@gea.com)